caso®

GERMANY

Original Bedienungsanleitung

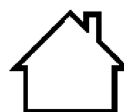
SousVide Center SV1000



Artikelnummer. 1305







Caso Germany
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Service-Hotline International:
Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 1305 12-03-2014

1 Bedienungsanleitung

2 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

2.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des SV1000 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

2.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

2.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

2.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

3 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Sous Vide Garen und Vakuumieren von Zip-Beuteln bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden, um Gefahren zu vermeiden.

► Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.

► Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

► Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

HINWEIS

- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

3.3 Gefahrenquellen

3.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Heiße Oberflächen nicht berühren.

- ► Der Deckel kann während des Kochvorgangs heiß werden. Heißes Wasser kann sich während des Kochvorgangs an der Innenseite absetzen. Halten Sie beim Entfernen den Deckel an beiden Seiten fest, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ► Lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Teile oder der Behälter entnommen werden.

3.3.2 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ► Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- ► Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

3.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠GEFAHR

► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

► Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

► Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

► Ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ebenso vor der Reinigung.

4 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

4.1 Sicherheitshinweise

⚠GEFAHR

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

4.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- SousVide Center SV1000
- 10 Zip-Beutel (26 x 23 cm)
- 1 Vakuumierschlauch-Adapter
- Bedienungsanleitung
- 10 Zip-Beutel (20 x 23 cm)
- 2 Edelstahlracks (für die Beutel)
- 1 Wasserablauf-Schlauch

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

4.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

4.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

4.5 Aufstellung

4.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage aufgestellt werden. Die Tragkraft der Unterlage muss auf das Gewicht des Gerätes inklusive Wasserfüllung und des erwartungsgemäß schwersten Garguts ausgelegt sein.
- Bewegen Sie den SV1000 nicht, während er in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

4.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4.6.1 Verlängerungskabel

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

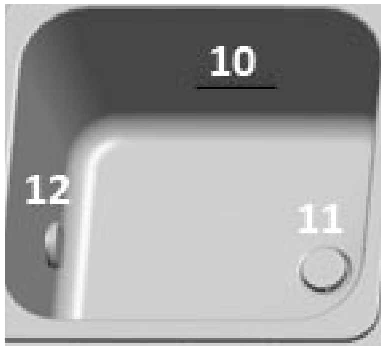
► Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Gerätes sein.

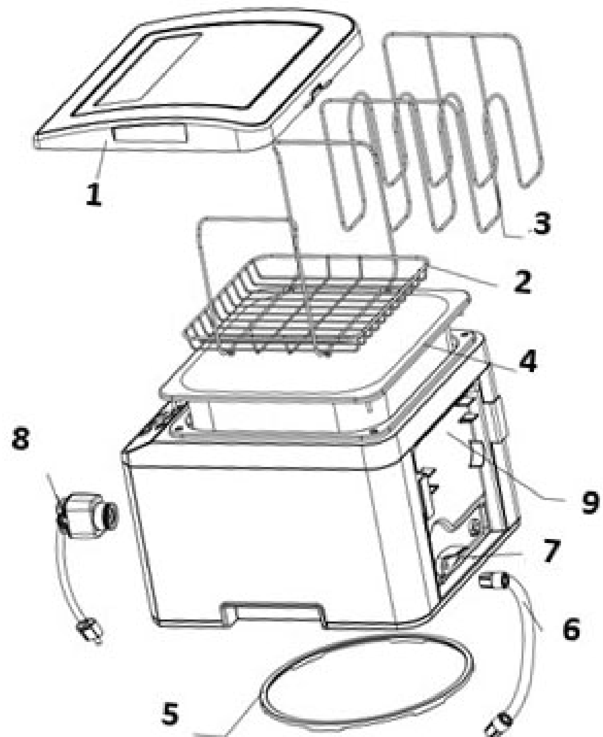
► Die Kabel sollten so angeordnet sein, dass sie nicht über eine Arbeitsplatte oder über einen Tisch drapiert werden. Verhindern Sie, dass die Kabel von Kindern gezogen werden können oder darüber gestolpert wird.

5 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

5.1 Gesamtübersicht

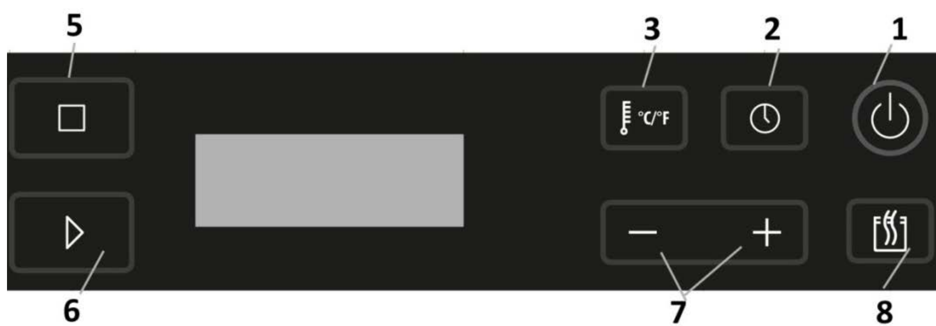




1. **Deckel:** Während des Kochvorgangs den Deckel immer geschlossen halten, um die Behältertemperatur konstant zu halten und den Wasserdampf zu verringern. Nach dem Kochvorgang können Sie den Deckel drehen und ihn als Auffangschale für die Beutel benutzen.
2. **Abtropfkorb (Edelstahlrack):** Zur leichteren Entnahme der Beutel.
3. **Beutelhalter (Edelstahlrack):** Verwenden Sie diesen Beutelhalter, um mehr als einen Beutel mit Nahrungsmitteln gleichmäßig vertikal oder horizontal zu positionieren und dabei eine gute und gleichmäßige Wasserverteilung zwischen allen Beuteln zu erreichen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel während des Kochvorgangs im Behälter mit Wasser bedeckt sind.
4. **Behälter:** Ca. 9 Liter Fassungsvermögen für Lebensmittel und Wasser (Wasser immer bis über die Mindestmarkierung füllen).
5. **Drehsockel:** Zum Rotieren des Geräts, geeignet zur Aufbewahrung des Kabels und des Wasserablaufschlauchs und zur Unterstützung des Wasserauslaufs.
6. **Wasserablaufschlauch:** Zur Verbindung mit dem Wasserauslauf.
7. **Ablaufhebel:** Öffnen oder Schließen des Wasserauslaufs.
8. **Vakuumadapter**: Zum Vakuumieren der Zip-Beutel. Der Adapter kann in zwei Teile zerlegt werden, um eventuelle Flüssigkeits- oder Speisereste zu entfernen.
9. **Spule:** Zur Aufbewahrung des Kabels und des Wasserablaufschlauchs
10. **Mindestfüllstand (MIN):** Füllen Sie mindestens bis zu dieser Markierung Wasser ein. Der Wasserzulauf sollte komplett bedeckt sein.
11. **Wasserablauf:** Das Wasser wird aus dem Behälter geleitet und am Heizelement vorbeigeführt.
12. **Wasserzulauf:** Das erhitzte Wasser wird durch den Zulauf, der ein Dreifach-Filter-System enthält, dem Behälter wieder zugeführt.

Diese Zirkulations-Technik gewährleistet eine gleichmäßige Erwärmung des Wassers und damit eine perfekte Gar-Temperatur.

5.2 Bedienelemente



1 Taste On/Off: Zum Einschalten die Taste ON/OFF 1 Sekunde lang drücken. Die LED-Anzeige leuchtet auf.

2 Timer-Taste: Zeiteinstellung zwischen 00:00-99:00 Stunden. Voreinstellung: 02:25.

3 Temperaturregler: Temperaturregler zwischen 30-90°C oder 86-194°F.

Voreinstellung: 55°C/ 131°F.

5 Zeiteinstellung: Stellen Sie ein, in wie viel Stunden die Kochzeit enden soll. Das Gerät zählt die verbleibende Zeit herunter und beginnt mit dem Kochvorgang. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 12 Stunden.

6 Taste Start/Stopp: Startet oder stoppt den Kochvorgang.

7 (+/-) Pfeile: Für die Einstellung des Timers, der Temperatur sowie des Endes der Zeiteinstellung.

8 Start/Stopp Vakuumiervorgang: Startet oder stoppt den Vakuumiervorgang.

5.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

6 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

6.1 Inbetriebnahme

1. Stellen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass sich Wasser im Behälter befindet. Das Wasser muss über den Mindestfüllstand gefüllt sein. Diese Markierung befindet sich an der Seitenwand des Behälters. Das Gerät startet nicht, wenn der Wasserstand unter der Linie "MIN" liegt und zeigt in diesem Fall das Fehlersignal E001 an.
2. Den Stecker in die Steckdose stecken.
3. Die Taste '⏻' 1 Sekunde lang drücken, um das Gerät einzuschalten. Sie hören einen "Klick"-Ton. Die Anzeige zeigt die derzeitige Temperatur des Wassers im Container an.
4. Das Gerät wird entweder auf Celsius oder Fahrenheit eingestellt. Um die Einstellung zu ändern, drücken Sie die Taste 3, um Celsius bzw. Fahrenheit zu wählen.

6.2 SousVide Garen

Garen Sie schonend im Vakuumbeutel. Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

Einstellen der Kochtemperatur:

Drücken Sie die Taste 3 einmal. Die Anzeige zeigt den Standardwert 131ºF oder 55°C an und blinkt auf. Dies bedeutet, dass der Wert nun geändert werden kann.

Mit den Pfeiltasten (+/-) kann die Kochtemperatur auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Wenn Sie die Pfeiltaste ununterbrochen drücken, können Sie die Zahlen schneller ändern. Die Temperaturauswahl ist wie folgt möglich: 30-90°C in 0,1°C-Schritten oder 86-194°F in 0,5°F-Schritten.

Einstellen der Kochzeit:

Um die Kochzeit einzustellen, drücken Sie die Taste '🕓' (Taste 2). Die LED-Anzeige zeigt die Zeit an und blinkt auf. Die Standardanzeige 02:25 erscheint. Drücken Sie die Pfeiltasten (+/-), um die Zeit zu erhöhen/verringern. Die Zeitauswahl ist wie folgt möglich: 00:00-99:00 Stunden.

Mit den Pfeiltasten (+/-) kann die Kochzeit auf den gewünschten Wert eingestellt werden. Wenn Sie die Pfeiltasten länger drücken, können Sie die Zahlen schneller ändern.

Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, zeigt die Anzeige nach 5 Sekunden automatisch die Behältertemperatur an.

Kochvorgang starten:

Bitte geben Sie die vakuumverpackten Lebensmittel im Beutelhalter und Abtropfkorb in den Behälter.

Stellen Sie sicher, dass die Nahrungsmittel vollständig mit Wasser bedeckt sind.

Nun schließen Sie bitte sorgfältig den Deckel.

Stellen Sie jetzt die Kochzeit und Temperatur ein und drücken Sie die Taste "▷" (Taste 6), um mit dem Erhitzen des Wassers zu beginnen. Es ertönt ein Warnsignal, wenn der Behälter mit dem Heizen beginnt.

Wenn das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönen 3 Alarmtöne und der eigentliche Garvorgang startet. Ab diesem Zeitpunkt zählt die eingestellte Kochzeit.

Wenn die Kochzeit beendet ist, ertönt wiederum ein Warnton. Die Speisen können nun entnommen werden.

⚠WARNUNG

► Verbrühungsgefahr! Entnehmen Sie die Speisen vorsichtig.

Um die verbleibende Zeit während des Kochvorgangs jederzeit überprüfen zu können, drücken Sie die Taste '🕓' (Taste 2).

Außer im Modus zeitverzögerte Garzeit, können Sie die Kochtemperatur oder Kochzeit während des Kochvorgangs ändern. Dazu gehen Sie erneut wie unter „Einstellen der Kochzeit" beschrieben vor.

Sie können jedoch auch ohne eingestellte Kochzeit das Gerät nutzen. Drücken Sie die Taste '⏲' (Taste 2), um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Das Gerät arbeitet fortlaufend ohne Zeitbegrenzung, wenn die Kochzeit auf 00:00 eingestellt ist.

Um den Kochvorgang zu stoppen oder zu unterbrechen, drücken Sie die Taste "▷" (Taste 6). Um die Stromzufuhr zu unterbrechen und das Gerät auszuschalten, drücken Sie die '⏻' (Taste 1) für eine Sekunde.

Um die Tasteneingaben zu überprüfen, drücken Sie die entsprechende Taste ein wenig mehr als eine halbe Sekunde.

Einstellung des zeitverzögerten Garens:

Soll der Garvorgang nicht sofort, sondern zeitverzögert starten, stellen Sie zunächst die gewünschte Temperatur und die Garzeit wie oben beschrieben ein.

Drücken Sie die Taste "☐" (Taste 5), um die zeitverzögerte Garzeit zu aktivieren.

Sobald die Taste"☐" aufleuchtet, stellen Sie bitte mit den Pfeiltasten (-/+) das gewünschte Ende der Garzeit ein und bestätigen Sie durch Drücken der Taste "▷" (Taste 6).

Nun leuchten sowohl die Taste "▷" (Taste 6) als auch die Taste "☐" (Taste 5) und das Gerät beginnt die Rückwärtszählung.

Wenn die verbleibende Zeit mit der eingestellten Garzeit übereinstimmt, erlischt das Aufleuchten der Taste "☐" (Taste 5). Das Gerät beginnt zu heizen und das Kochprogramm startet.

Sobald die Zeit auf 00:00 abgelaufen ist, ist der Kochvorgang beendet und die Speisen können serviert werden.

Mögliche Einstellungen für die Zeitverzögerung des Garvorgangs liegen zwischen 6 Min. und 12 Stunden.

Bitte beachten Sie, dass sich die eingestellte Zeit außerdem um bis zu 5 Min. verzögern kann, da die Aufheizphase des Wassers nicht eingerechnet ist.

Je nach Ausgangstemperatur des eingefüllten Wassers müssen einige Minuten zusätzlich einkalkuliert werden.

HINWEIS E001

► Sollte das Gerät nach dem Einschalten in der LED-Anzeige E001 anzeigen, obwohl das eingefüllte Wasser über dem Mindestfüllstand liegt, fügen Sie dem Wasser bitte etwas Salz zu und rühren Sie gut um.

6.3 Vakuumfunktion:





1. Drücken Sie gegen die Klappe an der Vorderseite des Gerätes, um das Magazin zu öffnen und entnehmen Sie den Vakuumadapter.



2.Legen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Zip-Beutel mit Vakuumventil. Pressen Sie den Vakuumadapter auf das Ventil des

Beutels. Drücken Sie die Taste (Taste 8), um Luft aus dem Beutel zu ziehen.

3. Nach dem Versiegelungsprozess lösen Sie den Vakuumadapter. Sollten Flüssigkeits- oder Lebensmittelreste in den Vakuumadapter gelangt sein, können Sie ihn leicht öffnen und reinigen.

4. Legen Sie den Vakuumadapter anschließend wieder in das Magazin.

6.4 Beutel und Rollen

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und Rollen. Das Folienmaterial dieser speziellen Vakuumierfolien ist ein anderes als das von gewöhnlichen Frischhaltefolien.

Alle von CASO gelieferten Folienrollen und –beutel sind für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet. Außerdem können die Folienrollen und –beutel zum Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle bis maximal 70 Grad eingesetzt werden.

Bitte vergewissern Sie sich bei der Verwendung von Folien anderer Hersteller, ob diese ebenfalls für die Mikrowelle und für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet sind.

6.5 Aufbewahrung des SV1000

Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

HINWEIS

► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

► Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠GEFAHR

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.

► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

⚠GEFAHR

- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerätesinnere eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ► Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

7.2 Wartung und Reinigung:

Lassen Sie das Wasser nach jedem Gebrauch mit Hilfe des Wasserablaufschlauchs vollständig ab, es sollte sich kein Wasser mehr im Behälter befinden.

Halten Sie den Filter am Wasserzulauf im Behälter immer sauber. Verwenden Sie vor und nach dem Gebrauch zur Reinigung eine Bürste.

Fügen Sie ausschließlich sauberes Wasser in den Behälter und keine anderen Gegenstände.

Wenn ein Kochbeutel aufplatzen sollte oder ein Gegenstand in den Wasserbehälter gerät, sollten Sie den Behälter reinigen. In diesem Fall lassen Sie das Wasser nicht durch das Abflussloch fließen. Schütten Sie alles aus dem Behälter von oben aus. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm sowie mildes Seifenwasser, um den Behälter von allen Objekten zu säubern.

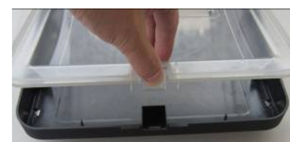
Tauchen Sie während der Reinigung das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzende Chemikalien, wenn Sie das Gerät säubern.

Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.

Von Zeit zu Zeit (einmal pro Monat) oder wenn ein Beutel geplatzt ist, sollten Sie einen Reinigungslauf Ihrer Maschine vornehmen. Hierzu füllen Sie bitte sauberes Wasser bis oberhalb der MIN. Markierungslinie ein, fügen Sie ein mildes Reinigungsmittel hinzu (keinen Schaumreiniger oder saure Reinigungsmittel). Temperatur auf 40 °C(104 °F) stellen und das Gerät 20 Minuten lang im normalen Kochzyklus laufen lassen. Anschließend das Wasser vollständig auslaufen lassen. Falls notwendig, Zyklus wiederholen, um das Gerät gründlich zu reinigen.

Reinigung des Deckels: Der durchsichtige Teil des Deckels kann abgenommen werden und ist spülmaschinenfest. Geben Sie keinesfalls den kompletten Deckel in die Spülmaschine.



8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

8.1 Sicherheitshinweise

⚠GEFAHR

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

► Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

8.2 Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht:

1. Kabel überprüfen, ob es fest in der Steckdose angeschlossen ist
2. Kabel auf Schäden prüfen.
3. Überprüfen Sie, ob die Steckdose mit einem anderen Gerät funktioniert.
4. Überprüfen Sie, ob die Taste ⏻ (Taste 1) aufleuchtet. Wenn ja, stellen Sie fest, ob Sie diese Taste ⏻ (Taste 1) länger als 1 Sekunde gedrückt haben.

8.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Die Digitalanzeige leuchtet auf, aber das Gerät startet nicht mit dem Kochprogramm und zeigt einen Fehlercode an:

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
E001	1. Behälter ist leer	Füllen Sie sauberes Wasser bis oberhalb des "MIN"-Pegels ein.
	2. Zu wenig Wasser	Füllen Sie sauberes Wasser bis oberhalb des "MIN"-Pegels ein.
	3. Gerät nicht richtig auf dem Tisch positioniert	Gerät auf eine flache Oberfläche stellen
	4. Das System kann nicht feststellen, ob sich Wasser im Behälter befindet.	Streuen Sie etwas Salz ins Wasser und vermischen Sie dieses gut.

	5. Fehler in der Elektronik	Bitte Kundendienst kontaktieren
E002	1. Partikel beim Ausfiltern	Filterung bitte gut säubern.
	2. Beutel blockiert Wassereinlauf	Bitte Beutel erneut positionieren. Verwenden Sie für die Beutel immer den vorgesehenen Beutelhalter.
	3. Beutel blockiert den Wasserablauf.	Bitte Beutel erneut positionieren. Verwenden Sie für die Beutel immer den vorgesehenen Beutelhalter.
	4. Beutel zerplatzt und Lebensmittel blockieren den Wasserzulauf.	Starten Sie den Reinigungsvorgang gem. Kapitel Wartung und Reinigung
	5. Schmutz sammelt sich Innen im Zirkulationssystem des Geräts an.	Starten Sie den Reinigungsvorgang gem. Kapitel Wartung und Reinigung
	6. Elektronischer Fehler	Kundendienst kontaktieren
E009	1. Elektronischer Defekt	Kundendienst kontaktieren

HINWEIS

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



9 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Instruction Manual

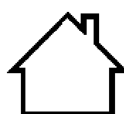
SousVide Center SV1000



Item No. 1305







10Instruction Manual

10.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your SV1000 will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

10.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the SV1000 system (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

10.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.



DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.



WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

10.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

10.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

11Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

11.1 Intended use

This device is intended solely for indoor domestic use in sous vide cooking and vacuum sealing of zip bags.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

11.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.

► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.

► This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

► Children shall not play with the appliance.

► Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

HINWEIS **Please note**

- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ► Do not immerse in water or any other liquids.

11.3 Sources of danger

11.3.1 Danger of burns

⚠WARNUNG **Warning**

Do not touch hot surfaces.

- ► The lid may be hot during cooking. Hot water may accumulate on the inside during cooking. Hold lid on both sides when removing in order to avoid scalding.
- ► Let the device cool down before removing parts or the bin.

11.3.2 Danger of fire

⚠WARNUNG **Warning**

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ► Do not set up the device near flammable material.
- ► Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

11.3.3 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR **DANGER**

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
- ► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.

GEFAHR DANGER

► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

► Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

► Remove the plug from the wall socket when the unit is not in use, and also before cleaning.

12Getting Started

This chapter will guide you through safely unpacking and setting up your new unit.

12.1 Packaging safety information

GEFAHR DANGER

Packaging materials are not toys and should be disposed of properly.

► Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

12.2 What’s included

The SV1000 includes the following components:

- SV1000
- 10 zipper bags (20 × 23 cm)
- 10 zipper bags (26 × 23 cm)
- 2 stainless steel racks (for the bag)
- 1 vacuum sealer hose adapter
- 1 water draining hose
- Instruction manual

HINWEIS PLEASE NOTE

► Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.

► Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

12.3 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

12.4 Disposal of the packaging



Caso believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact.

Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.

HINWEIS PLEASE NOTE

► If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

12.5 Setup

12.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfill the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, level and heat-resistant surface. The carrying capacity of the support must be appropriate to withstand the weight of the device including water filling and the heaviest expected food loading.
- Do not set up the unit in a hot or damp environment or near flammable material.
- Do not move the SV1000 when it is in operation.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in the case of an emergency.
- The setup of this unit in non-stationary locations (e.g., boats, airplanes, motor homes) must be carried out by a qualified electrician, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of the unit.

12.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not recommended due to fire danger.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. Use of the unit without a protective conductor is prohibited. If in doubt, consult a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages due to a missing or damaged protective conductor.

12.6.1 Extension cords

If an extension cord is used:

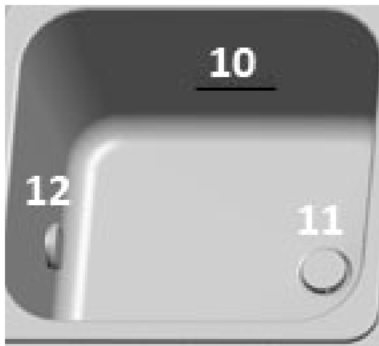
► The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the unit.

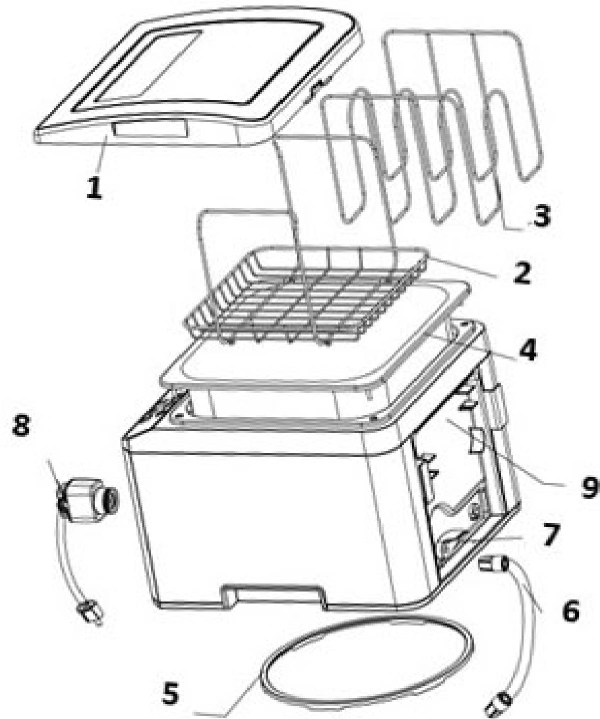
► The cord should be arranged so that it does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

13Complete Overview

This chapter provides you with an overview of your device and explains some of its key features.

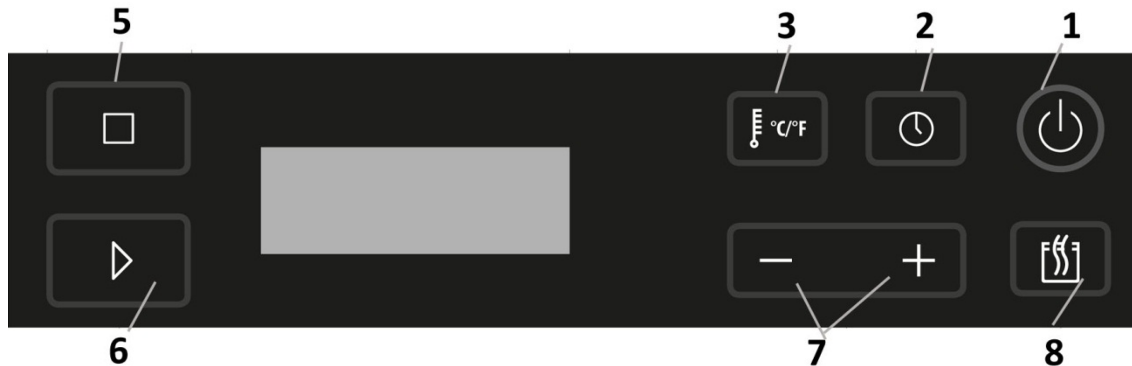
13.1 Appliance diagram





1. **Lid:** During the cooking process the lid must always be kept closed in order to keep the bin temperature constant, and to reduce water vapour formation. After cooking, you can invert the lid and use it as a tray for the bags.
2. **Drainer (stainless steel rack):** To facilitate removal of the bags.
3. **Bag holder (stainless steel rack):** Use this bag holder for uniform vertical or horizontal positioning of a plurality of bags with food while ensuring good and uniform distribution of water between all bags. Make sure that the bags are covered in water during the cooking in the bin.
4. **Bin:** Approx. 9 litres capacity for food and water (always fill in water up to above the minimum mark).
5. **Pivoted base:** For rotation of the device, suitable for storing the cable and the drain hose and supporting the draining.
6. **Water draining hose:** For connection to the water outlet.
7. **Draining lever:** Opening / closing of the water outlet.
8. **Vacuum adapter**: For vacuum sealing of the zipper bags. The adapter can be disassembled into two parts in order to remove any liquid or food residues.
9. **Reel:** For storage of the cable and the draining hose
10. **Minimum filling level (“MIN”):** Fill in water at least up to this marking. The water inlet should be completely covered.
11. **Water outlet:** The water is drained from the bin and flows past the heating element.
12. **Water inlet:** The heated water is fed back into the bin through the inlet which includes a triple filter system. This circulation system ensures uniform heating of the water and a perfect cooking temperature.

13.2 Control Panel



1 ON / OFF key: To switch on, press ON / OFF button for 1 second; LED indicator is lit.

2 Timer key: Timing from 00:00 to 99:00 hours. Default: 02:25.

3 Temperature controller: Temperature selection 30–90 °C or 86–194 °F. Default: 55 °C / 131 °F.

5 Timer setting: Select in how many hours the cooking time should end. The device will count down the remaining time and start the cooking process. The maximum selectable time is 12 hours.

6 Start / Stop key: Cooking process starts / stops.

7 (+/-) arrows: For timer or temperature or the end of the time selection.

8 Start / Stop vacuum sealing: Start / stop vacuum sealing.

13.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the bottom of the unit.

14 Operation

This chapter provides instructions on the proper operation of your vacuum sealer:

14.1 Commissioning

1. Before using the product, make sure the bin contains water. The water must be filled to above the minimum level. This marker is located on the side wall of the bin. The device will not start if the water level is below the “MIN” line and display the error signal E001 instead.
2. Insert the power plug into the wall socket.
3. Press key “⏻” for 1 second to power up the device. You will hear a click. The display will indicate the current temperature of the water in the bin.
4. The device is set to either Celsius or Fahrenheit. To change the setting, press key 3 to select Celsius or Fahrenheit.

14.2 SousVide cooking

Cook gently in a vacuum bag. The food is cooked at low temperature in its own juice, making it particularly tender and tasty.

Setting the cooking temperature:

Press key 3 once. The display shows the default value of 131°F or 55°C and flashes. This means that the value can now be changed.

Use the arrow keys (+/-) to set the cooking temperature to the desired value. By keeping the arrow key pressed, you can change the numbers more quickly. Temperature selection is possible as follows: 30–90°C in increments of 0.1°C or 86–194°F in increments of 0,5°F.

Setting the cooking time:

To set the cooking time, press key "🕓" (key 2). The LED display will indicate the time and flash. The default value of 02:25 is displayed. Press the arrow key (+/-) to increase / reduce the time. Time can be selected as follows: 00:00–99:00 hours.

Use the arrow keys (+/-) to set the cooking time to the desired value. By keeping the arrow key pressed, you can change the numbers more quickly.

When the desired time is reached, after 5 seconds the display will automatically display the bin temperature.

Starting the cooking:

Please place the vacuum-packed foods into the bag holder and drainer into the bin.

Make sure that the food is completely covered with water.

Now close the lid carefully.

Select the cooking time and temperature and press key "▷" (Key 6) to start the heating of the water. An alarm sounds when the bin starts heating.

When the water reaches the selected temperature, 3 alarms will sound, and the actual cooking starts. The selected cooking time will start at this time point.

When the cooking time is completed, the alarm will sound again. The food can then be withdrawn.

⚠WARNUNG Warning

► Risk of scalding! Carefully remove the food.

To check the remaining time during the cooking process, press key "🕓" (Key 2) at any time.

Except in delayed mode, you can change both cooking temperature and time during cooking. Proceed again as described under "Setting the cooking time".

However, you can use the device also without setting the cooking time. Press key '🕓' (Key 2) to activate the device. The unit will operate continuously without time limit if the cooking time is set to 00:00.

To stop or interrupt the cooking, press key "▷" (Key 6).

To interrupt the power supply and switch off the device, press '⏻' (Key 1) for one second.

To check the input made via the individual keys, press the respective key for a little more than half a second.

Setting the delayed mode:

If the cooking process is to be started not immediately but only after expiry of a delay, first set the desired temperature and cooking time as described above.

Then press key "☐" (Key 5) to activate the delayed cooking mode.

Once key "☐" is lit, use the arrow keys (-/+) to select the desired **end** of the cooking time and confirm by pressing key "▷" (Key 6).

Now both key "▷" (Key 6) and "☐" (Key 5) are lit, and the device starts to count down.

When the time remaining equals the cooking time, key "☐" (Key 5) will go dark. The unit begins to heat up and starts the cooking program.

Once the time is down to 00:00, the cooking process is finished and the food can be served.

You can select the cooking delay times from 6 minutes to 12 hours.

Please note that the selected time may be delayed further by up to another 5 minutes because the heating time of the water is not included.

Depending on the initial temperature of the water filled in, a few minutes more will have to be taken into account.

HINWEIS Note: E001

► If the device should indicate "E001" in the LED display after switching on even though the water filled in is above the minimum level, please add some salt to the water and stir well.

14.3 Vacuum function:

1. Press against the door on the front of the device to open the magazine, and remove the vacuum adapter.





2. Place the food in a suitable zip bag with vacuum valve. Press the vacuum adapter to the valve of the bag. Press key (key 8) to extract the air from the bag.



3. After the sealing process, detach the vacuum adapter. If any liquid or food particles should have got into the vacuum adapter, you can easily open and clean it.

4. Put the vacuum adapter back into the magazine.

14.4 Bags and rolls

Please only use specified bags and rolls designed for vacuum sealing. Do not use other materials such as plastic wrap.

All vacuum rolls and bags delivered by CASO are appropriate for cooking under vacuum (sous vide).

Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 70° C.

Please make sure when vacuum rolls and bags of other producers are used, whether they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum.

14.5 Storage

Store the unit in its upright position, out of the reach of children.

HINWEIS PLEASE NOTE

► Always unplug the appliance from its outlet immediately after using and before cleaning.

15Cleaning and Maintenance

This chapter provides important information on properly cleaning and maintaining your SV1000.

15.1 Safety information

⚠GEFAHR Danger

Please observe the following safety notices, before cleaning the unit to avoid damage to the unit or personal injury:

- ► To ensure optimum performance, the unit must be cleaned regularly. Failure to clean the unit regularly can lead to potential malfunctions, as well as safety and health risks.
- ► Turn off and unplug the unit prior to cleaning.
- ► Clean the unit after every use as soon as it has cooled. Leaving the unit uncleaned for long periods can make it very difficult to remove leftover food and grime and may even damage the unit.
- ► If moisture penetrates the unit’s housing, it can damage the electronic components. Please ensure that no moisture enters the device.
- ► Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.
- ► Do not attempt to scrape off stubborn grime with hard or abrasive tools.
- ► Dry all parts thoroughly before using after cleaning.
- ► Do not immerse the unit in water or other liquid.

15.2 Maintenance and cleaning:

After each use, drain the water completely via the drain hose. No water should be left in the bin.

Keep the filter on the water inlet in the bin clean. Use a brush to clean before and after use.

Fill the bin with clean water only, not with any other items.

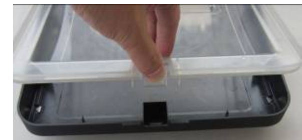
If a cooking bag should burst or an object get into the water bin, you should clean the bin. In this case, do not let the water flow out through the drain hole. Pour everything out of the bin from above. Use a soft cloth or sponge and mild soap to clean the bin of all objects.

Never immerse the unit into water or other liquids while cleaning.

Do not use abrasives or aggressive (caustic) chemicals when cleaning the unit.

Never place the appliance in a dishwasher.

From time to time (once a month) or if a bag has burst, you should perform a cleaning run of your machine. To this end, fill clean water up to above the MIN marker line and add a mild detergent (no foam cleaner or acidic cleaning agents). Set the temperature to 40 C (104°F) and run the unit for 20 minutes in the normal cooking cycle. Then drain the water completely. If necessary, repeat the cycle to clean the device thoroughly.



Cleaning of the lid: The transparent part of the cover can be removed and is dishwasher-proof. Never place the entire lid in the dishwasher.

16 Troubleshooting

The following table may help you narrow down and address minor malfunctions:

16.1 Safety notices



Danger

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.

► Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

16.2 Troubleshooting

The device does not work:

1. Check that the cable is properly plugged into the wall socket
2. Check cable for damage.
3. Verify that the wall socket works with another device.
4. Verify that key ⏻ (Key 1) is lit. If so, determine whether key ⏻ (Key 1) has been pressed for more than 1 second.

16.3 Troubleshooting table

The digital display is lit, but the device does not start the cooking program and displays an error code instead:

Error Code	Possible Causes	Solution
E001	1. Bin is empty	Fill clean water up to above the “MIN” level.
	2. Water too low	Fill clean water up to above the “MIN” level.
	3. Device is not positioned correctly on the table	Place the device on a flat surface
	4. The system cannot determine if there is water in the bin	Sprinkle a little salt into the water and mix this well.
	Error in electronics	Please contact customer service
E002	1. Particles in filter	Please clean the filter thoroughly.
	2. Bag blocks water inlet	Please re-position bag. Always use the designated bag holder for the bag.
	3. Bag blocks water outlet.	Please re-position bag. Always use the designated bag holder for the bag.
	4. Bag burst, food blocks the water inlet.	Start the cleaning process according to chapter Maintenance and Cleaning
	5. Dirt accumulates inside the circulation system of the device.	Start the cleaning process according to chapter Maintenance and Cleaning
	6. Electronics error	Contact customer service
E009	1. Electronics defect	Contact customer service

HINWEIS PLEASE NOTE

► In the event of technical troubles, faulty devices or missing parts, please contact Customer Service.

16.4 Disposal of the Old Device



To protect the environment, it’s important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS PLEASE NOTE

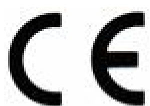
- Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

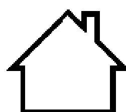
Mode d'emploi original

SousVide Center SV1000







N°. d'art. 1305

17 Mode d´emploi

17.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre SV1000 e vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

17.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au SV1000 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

17.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :



Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.



Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

17.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.
Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

17.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

18 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

18.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour faire cuire des produits (sous vide) et mettre des sachets zippés sous vide à la maison dans des pièces fermées.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

18.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.

► Pour éviter tout danger en cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.

► Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.

► Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

► Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.

► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.

HINWEIS **Remarque**

- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Pour débrancher l'appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d'éviter tout risque de blessure.
- ► Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.

18.3 Sources de danger

18.3.1 Danger de brulures

⚠WARNUNG **Attention**

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- ► Le couvercle peut chauffer pendant la cuisson. L'eau peut se déposer sur l'intérieur pendant la cuisson. Pour enlever le couvercle, tenez-le bien par les deux côtés pour éviter les brûlures.
- ► Laissez l'appareil refroidir avant de sortir des pièces ou des récipients.

18.3.2 Danger d'incendie

⚠WARNUNG **Attention**

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ► N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

18.3.3 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR **Danger**

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► Pour éviter tout danger en cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.

GEFAHR Danger

► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

► Avant de brancher l’appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.

► Débranchez la prise de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.

19Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

19.1 Consignes de sécurité

GEFAHR Danger

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

19.2 Inventaire et contrôle de transport

L´appareil SV1000 de façon standard avec les composants suivants :

- SV1000
- 10 sachets zippés (20 x 23 cm)
- 10 sachets zippés (26 x 23 cm)
- 2 racks en acier (pour les sachets)
- 1 adaptateur de tuyau à faire le vide
- 1 tuyau d'évacuation d'eau
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

19.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

19.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

19.5 Mise en place

19.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une base stable, horizontale et résistante à la chaleur. La capacité de charge de la base doit être adaptée au poids de l'appareil rempli d'eau et du produit le plus lourd qu'on ait à faire cuire.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l’appareil en cours d’utilisation.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

19.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

19.6.1 Les cordons de rallonge

Si une rallonge est utilisée:

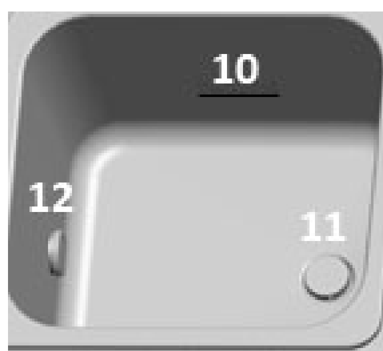
► Les caractéristiques électriques de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'unité.

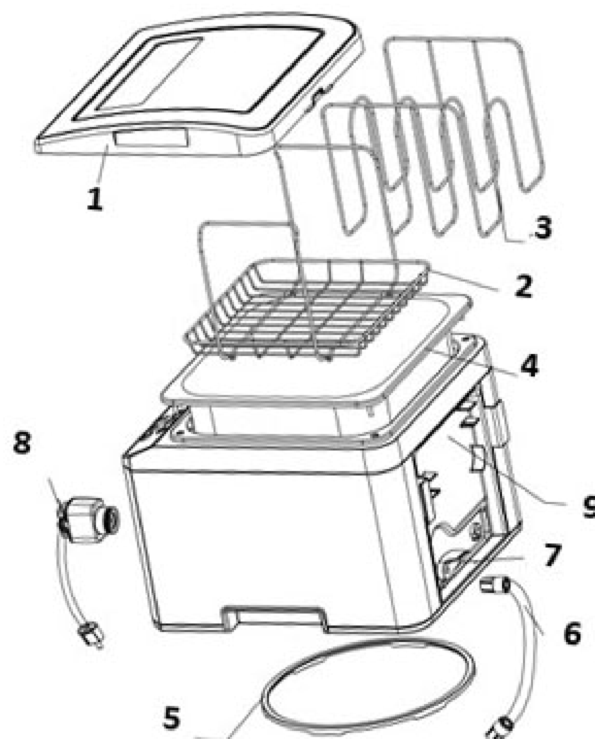
► Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.

20Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

20.1 Vue d'ensemble

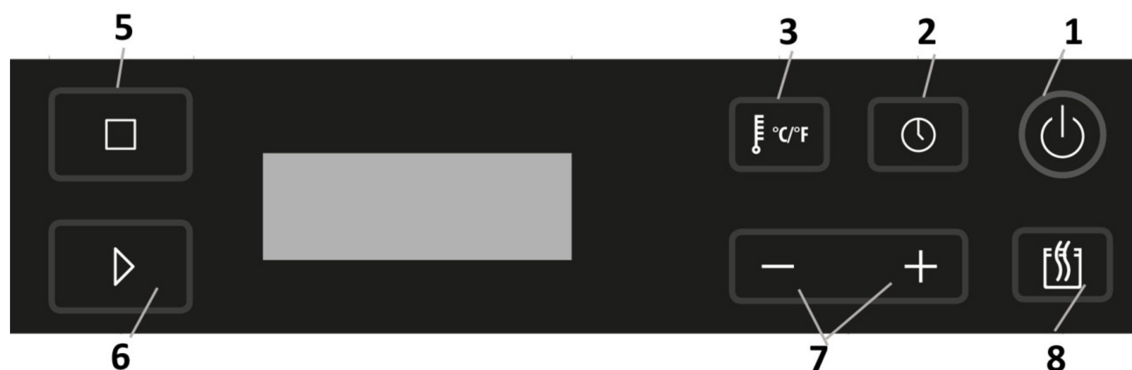




1. **Couvercle :** Garder toujours le couvercle fermé pendant la cuisson afin de maintenir une température constante du réservoir et de minimiser la vapeur d'eau. Après la cuisson, vous pouvez dévisser le couvercle et l'utiliser comme réceptacle pour les sachets.
2. **Panier égouttoir (rack en inox) :** Pour sortir plus facilement les sachets.
3. **Porte-sachets (rack en inox) :** Utilisez ce porte-sachets pour positionner verticalement ou horizontalement plus d'un sachet rempli d'aliments tout en assurant une répartition homogène de l'eau entre tous les sachets. Assurez-vous que les sachets sont recouverts d'eau pendant la cuisson.
4. **Réservoir :** Contenance d'environ 9 litres pour aliments et eau (toujours mettre de l'eau jusqu'à la marque minimale).
5. **Socle rotatif :** Permet de tourner l'appareil, de ranger le câble et le tuyau d'évacuation d'eau et d'aider à l'évacuation de l'eau.
6. **Tuyau d'évacuation d'eau :** Se raccorde à la sortie d'eau.
7. **Levier d'évacuation : Ouverture** ou fermeture de l'évacuation d'eau
8. **Adaptateur à vide**: Pour mettre les sachets zippés sous vide. L'adaptateur peut être déboîté en deux pièces pour éliminer les éventuels résidus de liquide ou d'aliments.
9. **Bobine :** Pour ranger le câble et le tuyau d'évacuation d'eau.
10. **Niveau minimal de remplissage (MIN) :** Mettez de l'eau au moins jusqu'à cette marque. L'alimentation en eau doit être complètement couverte.
11. **Evacuation d'eau :** L'eau est évacuée du réservoir et passe devant l'élément chauffant.
12. **Alimentation en eau :** L'eau chauffée est renvoyée au réservoir par l'alimentation en eau équipée d'un triple système de filtration.

Cette technique de circulation garantit un réchauffement homogène de l'eau et donc une température de cuisson parfaite.

20.2 Panneau de commande



1 touche marche/arrêt: Pour actionner la touche MARCHE/ARRET, appuyer 1 dessus. La LED s'allume.

2 Touche minuteur : Réglage de l'heure de 00:00 à 99:00. Préréglage : 02:25.

3 Réglage de température : Réglage de la température entre 30 et 90° C ou 86 et 194° F. Préréglage : 55° C/ 131° F.

5 Réglage de la durée : Paramétrez la durée au bout de laquelle la cuisson doit s'arrêter. L'appareil décompte le temps à rebours et commence la cuisson. La durée maximale paramétrable est de 12 heures.

6 Touche démarrage/stop : La cuisson démarre/stoppe.

7 (+/-) Flèches : Pour minuteur ou température ou fin du paramétrage de la durée.

8 Démarrage/Stop de la mise sous vide: Lancement/arrêt de la mise sous vide.

20.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

21Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations, veuillez observer les indications.

21.1 Mise en marche

1. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le réservoir contient de l'eau. L'eau doit arriver au-dessus du niveau minimal. Cette marque se trouve sur la paroi latérale du réservoir. L'appareil ne démarre pas si le niveau d'eau se trouve en-dessous de la ligne "MIN" et affiche le signal d'erreur E001.
2. Brancher la prise d'alimentation.
3. Appuyer sur la touche pendant ⏻' 1 seconde pour mettre l'appareil en marche. Vous entendez alors un "clic". L'indicateur affiche la température momentanée de l'eau dans le réservoir.

4. L'appareil se règle en degrés soit Celsius, soit Fahrenheit. Pour modifier le réglage, appuyez sur la touche 3 pour sélectionner Celsius ou Fahrenheit.

21.2 Cuisson sous vide

Faites cuire sous vide en sachet en préservant les aliments. Les aliments cuisent dans leur propre jus et sont particulièrement tendres et goûteux.

Réglage de la température de cuisson

Appuyez une fois sur la touche 3. L'indicateur affiche la valeur standard de 131º F ou 55° C et clignote. Ceci veut dire qu'il faut maintenant changer la valeur.

Les touches à flèches (+/-) permettent de régler la température de cuisson à la valeur souhaitée. En appuyant en continu sur la touche fléchée, vous pouvez modifier plus vite les chiffres. La sélection de température peut se faire comme suit : 30 à 90° C par graduations de 0,1° C ou 86 à194° F par graduations de 0,5° F.

Réglage du temps de cuisson

Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche '🕒' (touche 2). L'indicateur à LED affiche le temps et se met à clignoter. L'affichage standard 02:25 apparaît. Appuyez sur la touche fléchée (+/-) pour augmenter ou réduire la durée. La sélection de la durée peut se faire comme suit : Heures 00:00 à 99:00.

Les touches à flèches (+/-) permettent de régler la durée de cuisson à la valeur souhaitée. En appuyant en continu sur la touche fléchée, vous pouvez modifier plus vite les chiffres.

Une fois que la durée souhaitée est écoulée, l'indicateur affiche automatiquement la température du réservoir au bout de 5 secondes.

Démarrage de la cuisson :

Mettez les aliments emballés sous vide dans le porte-sachets et le panier égouttoir dans le réservoir.

Assurez-vous que les aliments sont totalement recouverts d'eau.

Fermez alors soigneusement le couvercle.

Réglez maintenant la durée de cuisson et la température "▷" (touche 6) pour commencer à faire chauffer l'eau. Un signal sonore retentit lorsque le réservoir commence à chauffer.

Une fois que l'eau a atteint la température souhaitée, 3 signaux sonores sont émis et la cuisson proprement dite débute. Le temps de cuisson paramétré est décompté à partir de ce moment.

Une fois que le temps de cuisson est écoulé, un nouveau signal sonore est émis. Les aliments peuvent alors être sortis.

⚠WARNUNG Attention

► Risque de brûlures ! Retirez délicatement la nourriture

Pour vérifier à tout moment le temps de cuisson restant pendant la cuisson, appuyez sur la touche ‘◷’ (touche 2).

Sauf en cas de temps de cuisson réglé en différé, vous pouvez modifier à tout moment la température ou la durée de la cuisson en cours de cuisson. Pour ce faire, procédez à nouveau comme indiqué sous "Réglage du temps de cuisson".

Vous pouvez à tout moment également utiliser l'appareil sans régler le temps de cuisson. Appuyez sur la touche ‘◷’ (touche 2) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil fonctionne en continu sans limitation de temps si le temps de cuisson est réglé sur 00:00.

Pour stopper ou interrompre la cuisson, appuyez sur la touche “▷” (touche 6).

Pour couper l'alimentation électrique et mettre l'appareil hors tension, appuyez sur la touche ‘⏻’ (touche 1) pendant 1 seconde.

Pour vérifier les paramétrages des touches, appuyez sur la touche concernée pendant un peu moins d'une demi-seconde.

Paramétrage d'une cuisson différée

Si la cuisson ne doit pas avoir lui tout de suite mais en différé, réglez d'abord la température souhaitée et le temps de cuisson comme indiqué plus haut.

Appuyez sur la touche ‘☐’ (touche 5) pour activer la cuisson différée.

Dès que la touche “☐” s'allume, utilisez les touches fléchées (-/+) pour paramétrer la **fin** souhaitée du temps de cuisson et confirmez en appuyant sur la touche “▷” (touche 6).

Aussi bien la touche “▷” (touche 6) que la touche “☐” (touche 5) s'allume alors et l'appareil commence le compte à rebours.

Lorsque le temps restant et le temps de cuisson réglé coïncident, la touche “☐” s'éteint (touche 5). L'appareil commence à chauffer et le programme de cuisson démarre.

Une fois que le temps s'est écoulé jusqu'à ce que l'appareil revienne à 00:00, la cuisson est terminée et les aliments peuvent être consommés.

Les réglages possibles pour la cuisson en différé vont de 6 minutes à 12 heures.

Veuillez noter que le temps de cuisson paramétré peut être rallongé de 5 minutes car la phase de chauffe de l'eau n'est pas comprise.

En fonction de la température initiale de l'eau incorporée, il faut rajouter quelques minutes de plus.

HINWEIS Remarque : E001

► Si l'appareil affiche E001 sur l'indicateur à LED bien que l'eau incorporée dépasse le niveau minimal, ajoutez un peu de sel dans l'eau et mélangez bien.

21.3 Fonction vide :

1. Appuyez contre la trappe située sur l'avant de l'appareil pour ouvrir le compartiment et sortez l'adaptateur de vide.







2. Mettez les aliments dans un sachet zippé adapté pourvu d'une vanne à vide. Enfoncez l'adaptateur de vide dans la vanne du sachet. Appuyez sur la touche ' ' (touche 8) pour chasser l'air du sachet.

3. Une fois le scellement terminé, détachez l'adaptateur de mise sous vide. Si du liquide ou des résidus alimentaires se sont infiltrés dans l'adaptateur, vous pouvez l'ouvrir et le nettoyer facilement.

4. Replacez ensuite l'adaptateur dans le compartiment.

21.4 Sachets et rouleaux

N'utilisez que des sachets et rouleaux prévus exclusivement pour la mise sous vide. La matière de ces films spéciaux pour mise sous vide est différente de celle des films de conservation.

Tous les rouleaux de vide et les sachets livrés de CASO sont appropriés pour la cuisson sous vide.

En outre, les rouleaux de vide et les sachets peuvent être utilisés pour chauffer et décongeler dans un four à micro-ondes jusqu' à 70°C.

Veuillez vous assurer que lorsque d'autres feuilles sont utilisées, celles-ci sont également appropriées pour four à micro-ondes et pour cuire sous-vide.

21.5 Rangement de votre appareil:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

HINWEIS Remarque

► Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilization.

22 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

22.1 Consignes de sécurité

⚠GEFAHR Danger

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► L´appareil d´emballage sans vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.

⚠GEFAHR Danger

- Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- Après son utilisation la bande de scellage est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- Nettoyer l´appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou la lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

22.2 Entretien et nettoyage :

Evacuez totalement l'eau après usage à l'aide du tuyau d'évacuation d'eau, sachant qu'il ne doit plus rester d'eau dans le réservoir.

Gardez toujours propre le filtre placé sur l'alimentation en eau. Utilisez une brosse pour le nettoyage précédant et suivant l'utilisation de l'appareil.

Ne mettez dans le réservoir que de l'eau pure et pas d'autres objets.

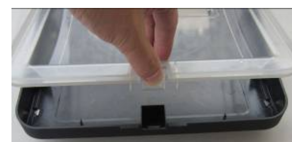
Si un sachet de cuisson éclate ou si un objet tombe dans le réservoir à eau, il faut nettoyer le réservoir. Dans ce cas, ne laissez pas l'eau s'écouler par le trou d'évacuation. Renversez l'appareil pour le vider. Utilisez un chiffon doux ou une éponge souple et de l'eau douce savonneuse pour éliminer les corps étrangers du réservoir.

En le nettoyant, ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produits chimiques décapants pour nettoyer l'appareil.

Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.

De temps en temps (une fois par mois) ou si un sachet a éclaté, faire un cycle de nettoyage de votre appareil. Pour ce faire, remplissez-le d'eau jusqu'au-dessus de la ligne de marquage MIN, ajoutez un produit nettoyant doux (pas de produit qui mousse ou de détergents acides). Réglez la température sur 40° C (104° F) et faites fonctionner l'appareil pendant 20 minutes en cycle de cuisson normal. Evacuez ensuite entièrement l'eau. Si nécessaire, répétez le cycle pour nettoyer l'appareil à fond.



Nettoyage du couvercle ; La partie transparente du couvercle s'enlève et peut être passée au lave-vaisselle. Ne passez en aucun cas la totalité du couvercle au lave-vaisselle.

23 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

23.1 Consignes de sécurité



Danger

- ► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

23.2 Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas :

1. Vérifiez que le câble est bien branché dans la prise.
2. Vérifiez le bon état du câble.
3. Vérifiez si la prise fonctionne avec un autre appareil.
4. Vérifiez si la touche ⏻ (touche 1) s'allume. Si oui, assurez-vous que vous avez appuyé sur cette touche ⏻ (touche 1) pendant plus d'une seconde.

23.3 Origine et remède des incidents

L'indicateur numérique s'allume mais l'appareil ne commence pas le programme de cuisson et affiche un code d'erreur :

Code d'erreur	Causes possibles	Solution
E001	1. Réservoir vide	Ajoutez de l'eau claire jusqu'au-dessus du niveau "MIN".
	2. Pas assez d'eau	Ajoutez de l'eau claire jusqu'au-dessus du niveau "MIN".
	3. Appareil non positionné correctement sur la table	Mettre l'appareil sur une surface plane
	4. Le système ne peut pas détecter s'il y a de l'eau dans le réservoir.	Saupoudrez un peu de sel dans l'eau et mélangez-la bien.
	5. Anomalie du système électronique	Contactez le service après-vente
E002	1. Particules à la filtration	Bien nettoyer le filtre.
	2. Le sachet bloque l'arrivée d'eau	Repositionner le sachet. Utilisez toujours le porte-sachets prévu pour les sachets.

	3. Le sachet bloque l'évacuation d'eau.	Repositionner le sachet. Utilisez toujours le porte-sachets prévu pour les sachets.
	4. Un sachet a éclaté et des aliments bloquent l'arrivée d'eau.	Lancez le programme de nettoyage en suivant le chapitre entretien et nettoyage
	5. Des impuretés s'accumulent dans le système de circulation de l'appareil.	Lancez le programme de nettoyage en suivant le chapitre entretien et nettoyage
	6. Erreur électronique	Contactez le service après-vente
E009	1. Défaut électronique.	Contactez le service après-vente

⚠GEFAHR Danger

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

24 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

Istruzioni d’uso originali

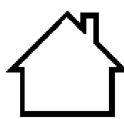
SousVide Center SV1000



Articolo-N. 1305





25Istruzione d´uso

25.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il suo SV1000 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

25.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del SV1000 (di seguito chiamato l’apparecchio) e le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

25.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:



Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.



Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

25.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

25.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

26 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

26.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato solo all'uso casalingo in locali chiusi per la cottura Sous Vide (sottovuoto) e la sigillatura sottovuoto di sacchetti zip.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

26.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore, per evitare pericoli.
- ► Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ► Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ► Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.

HINWEIS **Indicazione**

- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico per evitare incidenti.
- ► Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

26.3 Fonti di pericolo

26.3.1 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG **Avviso**

Non toccare le superfici scottanti.

- ► Il coperchio potrebbe diventare molto caldo durante la cottura. Durante la cottura potrebbe depositarsi acqua scottante al suo interno. Per la rimozione, trattenere il coperchio su entrambi i lati per evitare scottature.
- ► Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di prelevare dei prodotti o il contenitore.

26.3.2 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG **Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ► Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- ► Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

26.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR **Pericolo**

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.

⚠GEFAHR Pericolo

► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.

► Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

► Prima di connettere l'apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.

► Staccare la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non è in funzione e prima di eseguire la pulizia.

27Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

27.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

27.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il SV1000 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- SV1000
- 10 sacchetti zip (20 x 23 cm)
- 10 sacchetti zip (26 x 23 cm)
- 2 inserti d'acciaio inox (per i sacchetti)
- 1 adattatore per il tubo flessibile di sigillatura sottovuoto
- 1 tubo flessibile per scarico acqua
- Istruzioni per l'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

27.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

27.4 Posizionamento

27.4.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio va piazzato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore. La capacità portante del piano deve essere dimensionata per il peso dell'apparecchio compreso il riempimento di acqua e del prodotto di cottura più pesante prevedibile.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non spostare il sistema di sigillamento sottovuoto quando è in funzione.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

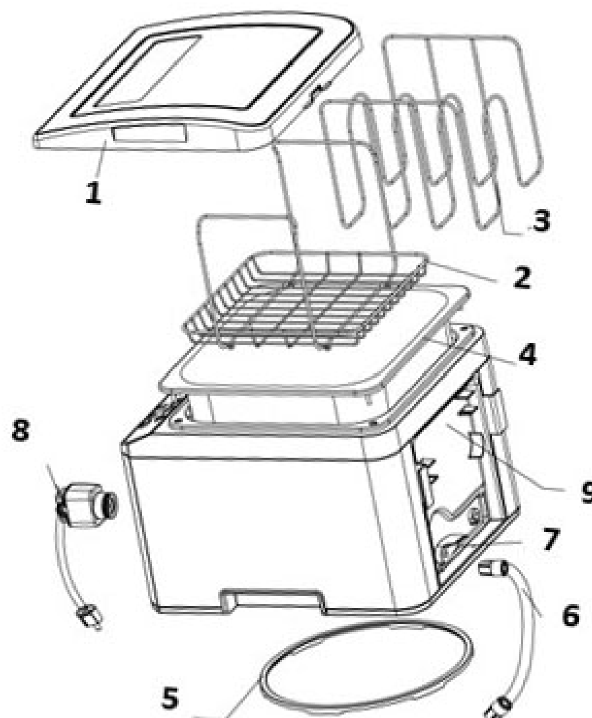
27.5 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

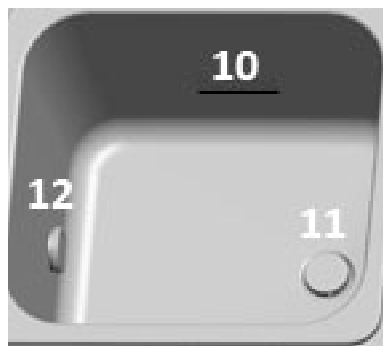
- Prima di connettere l’apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull’apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell’apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L’utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d’incendio collegato all’uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l’installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

28Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.



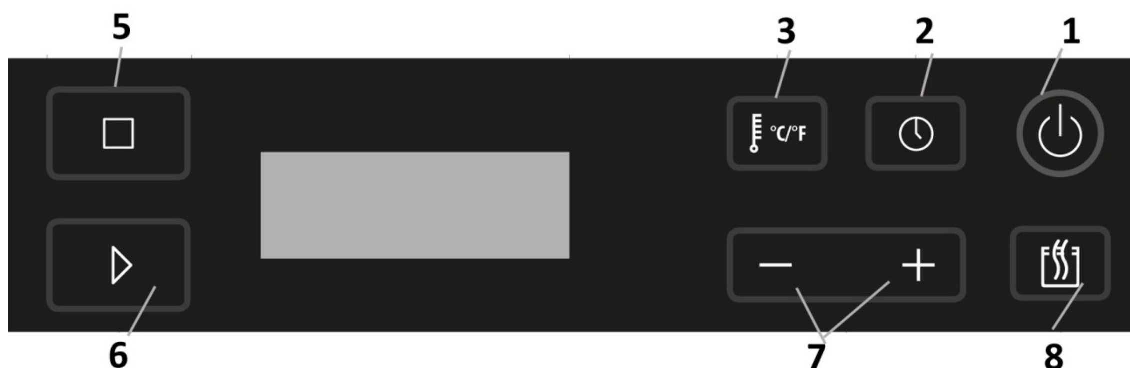
28.1 Panoramica complessiva



1. **Coperchio:** Durante la cottura tenere il coperchio sempre chiuso affinché la temperatura del contenitore rimanga costante e il vapore d'acqua venga ridotto. Dopo la cottura è possibile voltare il coperchio e utilizzarlo come vaschetta di deposito per i sacchetti.
2. **Cestello di gocciolamento (inserto d'acciaio inox):** Per il prelievo facile dei sacchetti.
3. **Supporto porta-sacchetti (inserto d'acciaio inox):** Utilizzare questo supporto porta-sacchetti per posizionare uniformemente in verticale o orizzontale più di un sacchetto contenente generi alimentari e per raggiungere con ciò una distribuzione uniforme dell'acqua tra tutti i sacchetti. Assicurarsi che i sacchetti nel contenitore durante la cottura siano ricoperti di acqua.
4. **Contenitore:** Circa 9 litri di capienza per generi alimentari e acqua (riempire l'acqua sempre fino a oltre la marcatura di minimo).
5. **Piatto girevole:** Per ruotare l'apparecchio, adatto per conservare il cavo e il tubo flessibile di scarico acqua e per sostenere la fuoriuscita dell'acqua.
6. **Tubo flessibile di scarico acqua:** per il collegamento all'uscita dell'acqua.
7. **Leva di scarico:** Apertura o chiusura dello scarico acqua.
8. **Adattatore sottovuoto**: Per la sigillatura sottovuoto dei sacchetti zip. L'adattatore può essere smontato in due parti per rimuovere eventuali residui di liquidi o di cibo.
9. **Bobina:** Per la conservazione del cavo e del tubo flessibile di scarico acqua
10. **Livello di riempimento minimo (MIN):** Riempire acqua almeno fino a questa marcatura. La mandata dell'acqua deve essere completamente ricoperta.
11. **Scarico acqua:** L'acqua viene condotta fuori il contenitore e fatta passare sull'elemento riscaldante.
12. **Mandata acqua:** L'acqua riscaldata viene ricondotta al contenitore attraverso la mandata, che contiene un sistema filtrante triplo.

Questa tecnica di circolazione garantisce un riscaldamento uniforme dell'acqua e quindi una temperatura perfetta di cottura.

28.2 Elementi di comando



1 Tasto On/Off: Per l'accensione, premere il tasto ON/OFF per 1 secondo; si accende il LED.

2 Tasto timer: Impostazione tempo tra 00:00-99:00 ore. Preimpostazione: 02:25.

3 Regolatore temperatura: Regolazione della temperatura tra 30-90 °C o 86-194 °F. Preimpostazione: 55 °C/ 131 °F.

5 Impostazione tempo: Impostare in quante ore la cottura deve essere terminata. L'apparecchio conteggia in modo decrescente il tempo residuo e inizia con la cottura. Il tempo massimo impostabile è di 12 ore.

6 Tasto Start/Stop: Avvio/arresto della cottura.

7 Tasto a frecce (+/-): Per il timer, la temperatura o la fine dell'impostazione tempo.

8 Start/Stop della sigillatura sottovuoto: Avvio/arresto della sigillatura sottovuoto.

28.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

29 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

29.1 Messa in funzione

1. Prima della messa in funzione, assicurarsi che nel contenitore vi sia acqua. L'acqua deve essere riempita oltre il livello di riempimento minimo. Questa marcatura si trova alla parete laterale del contenitore. L'apparecchio non si avvia, se il livello d'acqua è sotto la marcatura di "MIN" e visualizza l'errore E001.
2. Infilare la spina nella presa elettrica.
3. Premere il tasto '⏻' per 1 secondo per accendere l'apparecchio. Udite un suono "clic". Il display visualizza l'attuale temperatura dell'acqua nel contenitore.
4. L'apparecchio viene impostato in gradi centigradi o Fahrenheit. Per modificare l'impostazione, premere il tasto 3 per selezionare gradi centigradi o Fahrenheit.

29.2 Cottura SousVide (sottovuoto)

Cottura delicata nel sacchetto sottovuoto. I generi alimentari cuociono nel proprio sugo e diventano particolarmente teneri e saporiti.

Impostazione della temperatura di cottura:

Premere una volta il tasto 3. Il display visualizza il valore standard 131 ºF o 55 °C e lampeggia. Questo significa, che il valore ora può essere modificato.

La temperatura di cottura può essere impostata al valore desiderato con i tasti a freccia (+/-). Le cifre possono essere modificate velocemente, tenendo premuto i tasti a freccia. La selezione della temperatura è possibile come segue: 30-90 °C a passi di 0,1 °C o 86-194 °F a passi di 0,5 °F.

Impostazione del tempo di cottura:

Per impostare il tempo di cottura premere il tasto '⏲' (tasto 2). Il display a LED visualizza il tempo e lampeggia. Appare il valore standard 02:25. Premere il tasto a freccia (+/-), per aumentare/diminuire il tempo. La selezione del tempo è possibile come segue: 00:00-99:00 ore.

Il tempo di cottura può essere impostato al valore desiderato con i tasti a freccia (+/-). Le cifre possono essere modificate velocemente, tenendo premuto più a lungo i tasti a freccia.

Quando il tempo desiderato è stato raggiunto, dopo 5 secondi il display visualizza automaticamente la temperatura del contenitore.

Avvio della cottura:

Inserire i generi alimentari confezionati sottovuoto nel supporto porta-sacchetti e cestello di gocciolamento nel contenitore.

Assicurarsi che i generi alimentari siano completamente ricoperti di acqua.

Infine chiudere accuratamente il coperchio.

Impostare quindi il tempo e la temperatura di cottura e premere il tasto "▷" (tasto 6), per iniziare a riscaldare l'acqua. Quando il contenitore inizia a riscaldare, si sente un segnale acustico di avvertimento.

Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura impostata, si sentono 3 suoni di allarme e la cottura viene avviata. Da questo momento viene conteggiato decrescente il tempo di cottura impostato.

Quando il tempo di cottura è scaduto, si risente un suono di avvertimento. I cibi possono essere quindi prelevati.

⚠WARNUNG Avviso

► Pericolo di scottatura! Rimuovere con attenzione il cibo

Per verificare in qualsiasi momento il tempo restante della cottura, premere il tasto '⏲' (tasto 2).

La temperatura o il tempo di cottura possono essere modificati durante la cottura stessa, escluso che nella modalità di Cottura ritardata. A tal proposito procedere come descritto in „Impostazione del tempo di cottura“.

L'apparecchio può essere utilizzato anche senza l'impostazione del tempo di cottura. Per mettere in funzione l'apparecchio, premere il tasto ‘◷’ (tasto 2). L'apparecchio funziona continuamente senza limite di tempo, quando il tempo di cottura è impostato a 00:00.

Per arrestare o interrompere la cottura, premere il tasto “▷” (tasto 6).

Per interrompere l'alimentazione di corrente e spegnere l'apparecchio, premere il tasto ‘⏻’ (tasto 1) per 1 secondo.

Per verificare l'immissione tasto, premere il corrispondente tasto più di mezzo secondo.

Impostazione della cottura ritardata:

Se la cottura non deve essere subito avviata, bensì a tempo ritardato, impostare dapprima la temperatura e il tempo di cottura desiderati come sopra descritto.

Per attivare il tempo di cottura ritardata premere il tasto “☐” (tasto 5).

Non appena si accende il tasto “☐”, con i tasti a freccia (-/+) impostare la **Fine** del tempo di cottura desiderato e confermare premendo il tasto “▷” (tasto 6).

Quindi ora sono accesi sia il tasto “▷” (tasto 6) che il tasto “☐” (tasto 5) e l'apparecchio inizia il conteggio all'indietro.

Il tasto “☐” (tasto 5) si spegne, quando il tempo restante corrisponde al tempo di cottura impostato. L'apparecchio inizia a riscaldare e il programma di cottura viene avviato.

La cottura è terminata non appena il tempo ha raggiunto 00:00 e il cibo può essere ora servito.

Possibili impostazioni per il ritardo a tempo della cottura sono tra 6 minuti e 12 ore.

Si prega di osservare che il tempo impostato potrebbe inoltre ritardare di fino a 5 minuti, perché non è considerata la fase di riscaldamento dell'acqua.

A secondo della temperatura in uscita dell'acqua riempita è necessario considerare ancora alcuni minuti aggiuntivi.

HINWEIS NOTA: E001

► Se l'apparecchio dopo l'accensione nel display visualizza E001, nonostante l'acqua riempita è oltre la marcatura del livello di riempimento minimo, aggiungere del sale all'acqua e mescolare bene.





29.3 Funzione di sottovuoto:

1. Per aprire il magazzino, premere contro lo sportello sul lato frontale dell'apparecchio e prelevare l'adattatore del sottovuoto.

2. Introdurre i generi alimentari in un sacchetto zip idoneo con valvola di sottovuoto. Pressare l'adattatore di sottovuoto sulla valvola del sacchetto. Premere il tasto [icona] (tasto 8), per estrarre l'aria dal sacchetto.



3. Dopo il processo di sigillatura allentare l'adattatore di sottovuoto. Se nell'adattatore di sottovuoto si sono introdotti resti di liquido o di generi alimentari, questo lo potete facilmente aprire e pulirlo.

4. Infine rimettere l'adattatore di sottovuoto di nuovo nel magazzino.

29.4 Sacchetti in rotoli

Utilizzare solo ed esclusivamente i sacchetti in rotoli previsti per il confezionamento sottovuoto. Il materiale di questi speciali sacchetti per il confezionamento sottovuoto è diverso rispetto ai normali sacchetti utilizzati per mantenere la freschezza degli alimenti.

Tutti i rotoli e sacchetti forniti da caso-germany sono adatti per la cottura dentro il sacchetto (Sous Vide). Inoltre i rotoli e i sacchetti possono essere utilizzati per lo scongelamento e per il riscaldamento nel fornello a microonde fino a una temperatura massima di 70 gradi.
All’impiego di fogli di altri produttori, La preghiamo di verificare se questi possono altresì essere utilizzati nel fornello a microonde e per la cottura nel sacchetto (Sous Vide).

29.5 Conservazione del SV1000:

Tenere l’apparecchio in un posto piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

HINWEIS Indicazione

► Sempre staccare la presa elettrica immediatamente dopo l’uso.

30Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

30.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

► Il SV1000 dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il sistema di sigillatura sottovuoto non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.

► Spenga il SV1000 prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.

► Il barra sigillante scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Pulisca il SV1000 dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ► Mai immergere l'unità in acqua.
- ► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ► Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

30.2 Manutenzione e pulizia:

Scaricare completamente l'acqua dopo ogni uso servendosi del tubo flessibile di scarico acqua in modo che nel contenitore non vi sia più acqua.

Mantenere sempre pulito il filtro della tubazione di mandata dell'acqua nel contenitore. Utilizzare una spazzola per la pulizia prima e dopo l'uso.

Aggiungere nel contenitore solo acqua pulita e nessun altro oggetto.

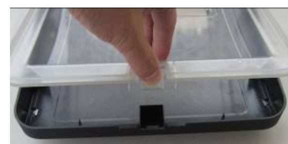
Pulire il contenitore nel caso un sacchetto di cottura dovesse scoppiare oppure nel contenitore dell'acqua vi sia un oggetto. In questo caso, non lasciare defluire l'acqua attraverso il foro di scarico. Svuotare il contenitore dall'alto. Per pulire il contenitore da tutti gli oggetti utilizzare un panno morbido o una spugna morbida e acqua saponata dolce.

Durante la pulizia mai immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare prodotti abrasivi o prodotti chimici corrosivi per la pulizia dell'apparecchio.

Mai mettere l'apparecchio nella lavastoviglie.

Di tanto in tanto (una volta il mese) oppure quando un sacchetto è scoppiato, eseguire un ciclo di pulizia dell'apparecchio. A tal proposito riempire dell'acqua pulita fino a oltre la marcatura di MIN, aggiungere un prodotto detergente dolce (non detergente schiumoso o prodotti detergenti acidi). Impostare la temperatura a 40 °C (104 °F) e fare funzionare l'apparecchio per 20 minuti nel normale ciclo di cottura. Infine scaricare completamente l'acqua. Se necessario, ripetere il ciclo per pulire accuratamente l'apparecchio.



Pulizia del coperchio: La parte trasparente del coperchio può essere tolta ed è resistente alle lavastoviglie. In nessun caso mettere il completo coperchio nella lavastoviglie.

31Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

31.1 Eliminazione degli errori

L'apparecchio non funziona:

1. Verificare il cavo se è collegato solidamente nella presa elettrica
2. Verificare se il cavo è danneggiato.
3. Verificare se la presa elettrica funziona collegando un altro apparecchio.
4. Verificare se il tasto ⏻ (tasto 1) si accende. Se sì, accertarsi di aver premuto questo tasto ⏻ (tasto 1) per più di 1 secondo.

31.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Il display digitale si accende, ma l'apparecchio non avvia il programma di cottura e visualizza un codice di errore:

Codice errore	Cause possibili	Rimedio
E001	1. Il contenitore è vuoto	Riempire acqua pulita fino a sopra il livello di "MIN".
	2. Troppo poca acqua	Riempire acqua pulita fino a sopra il livello di "MIN".
	3. L'apparecchio non è posizionato correttamente sul piano	Piazzare l'apparecchio su una superficie piana
	4. Il sistema non può rilevare se nel contenitore vi è acqua.	Aggiungere del sale nell'acqua e mescolare bene.
	5. Errore nell'elettronica	Contattare il servizio di assistenza clienti
E002	1. Particelle presenti durante il filtraggio	Pulire bene i filtri.
	2. Il sacchetto ostruisce l'entrata dell'acqua	Riposizionare il sacchetto. Per i sacchetti utilizzare sempre il supporto porta-sacchetti previsto.
	3. Il sacchetto ostruisce lo scarico dell'acqua.	Riposizionare il sacchetto. Per i sacchetti utilizzare sempre il supporto porta-sacchetti previsto.
	4. Il sacchetto è scoppiato e i generi alimentari bloccano la mandata dell'acqua.	Avviare il ciclo di pulizia secondo il capitolo Manutenzione e pulizia

	5. Lo sporco si accumula all'interno nel sistema di circolazione dell'apparecchio.	Avviare il ciclo di pulizia secondo il capitolo Manutenzione e pulizia
	6. Errore elettronico	Contattare il servizio di assistenza clienti
E009	1. Difetto elettronico	Contattare il servizio di assistenza clienti

⚠VORSICHT Attentione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

32 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

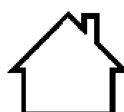
Manual del usuario

SousVide Center SV1000







Ref. 1305

33 Manual del usuario

33.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su SV1000 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

33.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del SV1000 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

33.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:



Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.



Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

33.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía.

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

33.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

34Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

34.1 Uso previsto

Este aparato es apto exclusivamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas para la cocción al vacío y el envase al vacío de bolsas de cierre.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto

► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

34.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.

► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial para evitar peligros.

► Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.

► Los niños no deben jugar con el aparato.

► Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.

► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.

► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

HINWEIS Nota

- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- ► No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- ► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ► Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

34.3 Fuentes de peligro

34.3.1 Peligro de quemaduras

⚠WARNUNG AVISO

Evitar el contacto con superficies calientes.

- ► La tapa puede calentarse mucho durante el proceso de cocción. El agua caliente puede acumularse en el interior durante el proceso de cocción. Al retirar la tapa, sosténgala con ambas manos para evitar el escaldamiento.
- ► Espere hasta que el aparato enfríe antes de retirar piezas o recipientes.

34.3.2 Peligro de fuego

⚠WARNUNG AVISO

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

- ► No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.
- ► Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).
- ► No coloque potas vacías sobre los fogones

34.3.3 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial para evitar peligros.

⚠GEFAHR Peligro

- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ► Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ► No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.
- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ► No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.
- ► Retire el enchufe de la toma de alimentación si no tiene previsto utilizar el aparato, así como antes de su limpieza.

35Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

35.1 Instrucciones de seguridad

⚠GEFAHR Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

- ► Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:
- ► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

35.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- SousVide Center SV1000
- 10 bolsas de cierre (20 x 23 cm)
- 10 bolsas de cierre (26 x 23 cm)
- 2 compartimentos de acero inoxidable (para las bolsas)

- 1 adaptador de tubo flexible de vacío
- 1 tubo flexible de drenaje de agua
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.

► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

35.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

35.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

35.5 Colocación

35.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe estar colocado sobre una superficie resistente, llana, horizontal y resistente al calor. La capacidad portante de la base debe estar prevista para soportar el peso del aparato incluido el llenado de agua y el alimento previsiblemente más pesado.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.

- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

35.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

35.6.1 Los cables de extensión

Si un cable de extensión se utiliza:

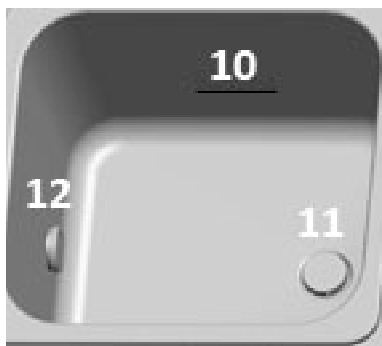
► La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica de la unidad.

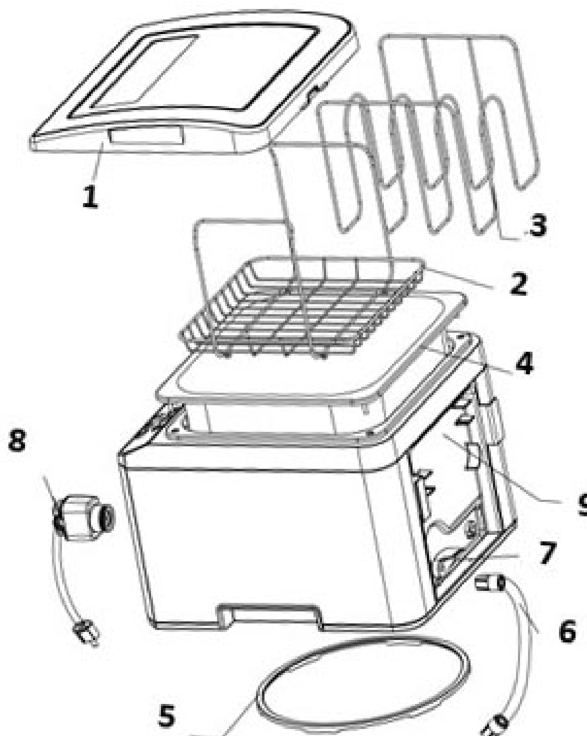
► El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue de un mostrador o mesa donde pueda ser jalado por un niño o tropezarse.

36Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos impo
funcionamiento del aparato.

36.1 Descripción general

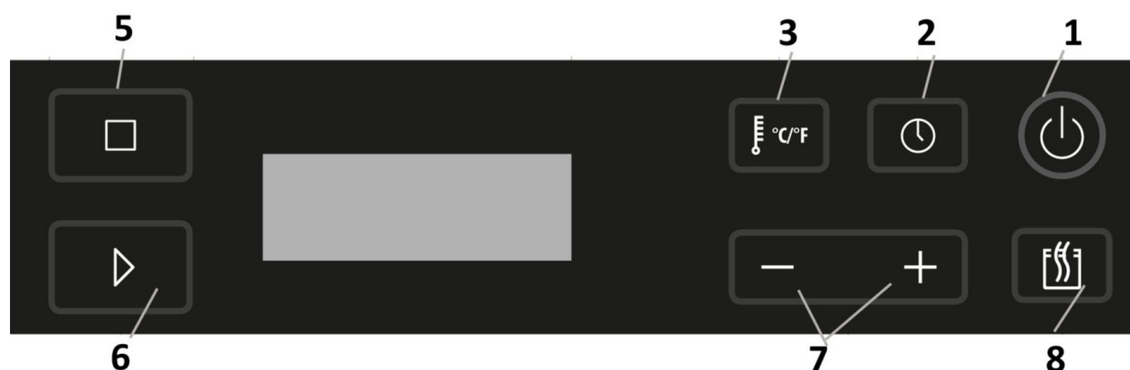




1. **Tapa:** Durante el proceso de cocción debe mantener la tapa siempre cerrada para mantener constante la temperatura del recipiente y reducir el vapor de agua. Después del proceso de cocción puede girar la tapa y utilizarla como recipiente de la bolsa.
2. **Cesta de escurrido (compartimento de acero inoxidable):** Sirve para retirar la bolsa con mayor facilidad.
3. **Portabolsas (compartimento de acero inoxidable):** Utilice este portabolsas para colocar más de una bolsa con alimentos de forma uniformemente vertical u horizontal consiguiendo una buena y equilibrada distribución del agua por todas las bolsas. Asegúrese de que las bolsas permanecen cubiertas de agua en el recipiente durante el proceso de cocción.
4. **Recipiente:** Aprox. 9 litros de capacidad para alimentos y agua (siempre se debe llenar agua hasta sobrepasar la marca de mínimo).
5. **Zócalo de giro:** Sirve para girar el aparato, con el fin de guardar el cable y el tubo flexible de drenaje de agua, así como para asistir el drenaje de agua.
6. **Tubo flexible de drenaje de agua:** Se conecta a la salida de drenaje de agua.
7. **Palanca de apertura/cierre:** Abre o cierra la salida de agua.
8. **Adaptador de vacío**: Somete a vacío la bolsa con cierre. El adaptador puede desmontarse en dos partes para retirar posibles restos de líquido o de comida.
9. **Carrete:** Sirve para guardar el cable y el tubo flexible de drenaje de agua.
10. **Nivel de llenado mínimo (MÍN):** Rellene agua como mínimo hasta esta marca. El suministro de agua debe estar completamente cubierto.
11. **Drenaje de agua:** El agua sale del depósito y pasa a través del elemento calefactor.
12. **Suministro de agua:** El agua calentada es devuelta al recipiente a través del circuito de suministro que contiene un sistema de triple filtro.

Esta técnica de circulación asegura un calentamiento uniforme del agua y, por tanto, una temperatura de cocción perfecta.

36.2 Elementos de operación



1 Botón ON/OFF: Para encender el aparato, pulse el botón ON/OFF durante 1 segundo y el LED se iluminará.

2. Botón temporizador: Ajuste de tiempo entre 00:00-99:00 horas. Preajuste: 02:25.

3 Regulador de temperatura: Regulador de temperatura de 30 a 90°C o bien, de 86 a 194°F. Preajuste: 55°C/ 131°F.

5 Ajuste de hora: Ajuste en cuántas horas ha de finalizar el período de cocción. El aparato realiza una cuenta atrás del tiempo restante y comienza con el proceso de cocción. El tiempo máximo ajustable es de 12 horas.

6 Botón arranque/parada: El proceso de cocción se inicia/se detiene.

7 Flechas (+/-): Para el temporizador o temperatura o fin del ajuste de tiempo.

8 Proceso de arranque/parada de envasado al vacío: Arranca o se detiene el proceso de envasado al vacío

36.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

37 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

37.1 Puesta en marcha

1. Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que hay agua en el recipiente. El agua debe estar llena por encima del nivel de llenado mínimo. Esta marca se encuentra en la pared lateral del recipiente. El aparato no arranca si el nivel de agua se encuentra por debajo de la línea "MÍN" y se muestra una señal de error E001.

2. Conectar el enchufe a la toma de alimentación.
3. Mantener pulsado el botón "⏻" durante 1 segundo para conectar el aparato. Escucha un sonido en forma de "clic". La pantalla indica la temperatura actual del agua que se encuentra en el contenedor.
4. El aparato se puede ajustarse en grados Celsius o Fahrenheit. Para modificar el ajuste, pulse el botón 3 para seleccionar Celsius o Fahrenheit.

37.2 Cocción al vacío

Puede cocinar los alimentos preservando sus propiedades en el interior de la bolsa de vacío. Cocine los alimentos en su propio jugo y obtendrá un guiso extraordinariamente suave y sabroso.

Ajuste de la temperatura de cocción:

Pulse el botón 3 veces. La pantalla muestra el valor estándar 131 ºF o 55 ºC y parpadea. Esto significa que el valor ya puede modificarse.

Mediante las teclas de flecha (+/-) es posible ajustar la temperatura de cocción hasta el valor deseado. Si pulsa la tecla de flecha de forma ininterrumpida, podrá modificar las cifras más rápidamente. Puede seleccionar la temperatura del siguiente modo: de 30 a 90°C en intervalos de 0,1°C o bien, de 86 a 194°F en intervalos de 0,5 ºF.

Ajuste del tiempo de cocción:

Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón "🕒" (tecla 2). El LED indica el tiempo y parpadea. Se muestra la visualización estándar 02:25. Pulse la tecla de flecha (+/-) para aumentar/reducir el tiempo. Puede seleccionar el tiempo del siguiente modo: de 00:00 a 99:00 horas.

Mediante las teclas de flecha (+/-) es posible ajustar el tiempo de cocción hasta el valor deseado. Si pulsa la tecla de flecha durante más tiempo, podrá modificar las cifras más rápidamente.

Una vez alcanzado el tiempo deseado, la pantalla mostrará después de 5 segundos automáticamente la temperatura del recipiente.

Arranque del proceso de cocción:

Introduzca los alimentos envasados al vacío en el portabolsas y la cesta de goteo en el recipiente.

Asegúrese de que el alimento queda totalmente cubierto de agua.

A continuación, cierre totalmente la tapa.

Ahora, ajuste el tiempo y la temperatura de cocción y pulse el botón “▷” (tecla 6) para comenzar a calentar el agua. Suena una señal de advertencia cuando el depósito comienza a calentarse.

Cuando el agua ha alcanzado la temperatura ajustada, suenan 3 señales acústicas de alarma y comienza el proceso real de cocción. A partir de este momento comenzará a contar el tiempo de cocción ajustado.

Una vez finalizado el tiempo de cocción sonará, a su vez, una señal acústica. Ahora ya puede retirar los alimentos.

⚠WARNUNG Advertencia

► ¡peligro de escaldamiento! Retire con cuidado la comida

Para poder comprobar el tiempo restante en cualquier momento durante el proceso de cocción, pulse el botón "🕒" (tecla 2).

Excepto en el tiempo de cocción en modo temporizado, puede modificar la temperatura o el tiempo de cocción. Para ello, vuelva a proceder del modo que se explica en el apartado "Ajuste del tiempo de cocción".

No obstante, también puede utilizar el aparato sin tiempo de cocción ajustado. Pulse el botón "🕒" (tecla 2) para poner en marcha el aparato. El aparato funciona de forma continua sin límite temporal cuando el tiempo de cocción está ajustado en 00:00.

Para detener o interrumpir el proceso de cocción, pulse el botón "▷" (tecla 6).

Para interrumpir la alimentación de corriente y apagar el aparato, pulse "⏻" (tecla 1) durante un segundo.

Para comprobar las entradas de tecla, pulse la tecla correspondiente un poco más que media hora.

Ajuste de la cocción temporizada:

Si un proceso de cocción no arranca de inmediato, sino de forma temporizada, primero ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción del modo arriba indicado.

Pulse el botón "☐" (tecla 5) para poner en marcha el aparato de forma temporizada.

Cuando se enciende la tecla "☐" ajuste el **Final** deseado del tiempo de cocción utilizando las teclas de flecha (-/+) pulsando el botón "▷" (tecla 6).

A continuación se ilumina tanto la tecla "▷" (tecla 6) como la tecla "☐" (tecla 5) y el aparato comenzará la cuenta atrás.

Cuando el tiempo restante coincide con el tiempo de cocción ajustado, se apagará la tecla "☐" (tecla 5). El aparato comenzará a calentar y se iniciará el programa de cocción.

Cuando el tiempo haya transcurrido hasta 0:00 finalizará el proceso de cocción y los alimentos podrán servirse.

Entre los posibles ajustes para la cocción temporizada es posible ajustar de 6 minutos a 12 horas.

Tenga presente que el tiempo ajustado puede retrasarse hasta 5 min. más, ya que no se contabiliza la fase de calentamiento del agua.

En función de la temperatura inicial del agua llenada, deben calcularse algunos minutos más.

HINWEIS Nota: E001

► Si tras encender el aparato, en la pantalla LED se muestra el mensaje E001, aunque el agua llenada sobrepase el nivel de llenado mínimo, agregue un poco de sal al agua y remueva bien.

37.3 Función de vacío:





1. Presione contra la compuerta de la parte delantera del aparato para abrir el cargador y retire el adaptador de vacío.



2. Coloque el alimento en una bolsa de cierre adecuada con válvula de vacío. Presione el adaptador de vacío contra la válvula de la bolsa. Pulse el botón "" (tecla 8) para extraer el aire del aparato.

3. Después del proceso de sellado, suelte el adaptador de vacío. Si hubiera penetrado restos de líquido o de alimento en el adaptador de vacío, ábralo y límpielo con facilidad.

4. Finalmente, vuelva a colocar el adaptador de vacío en el cargador.

37.4 Bolsas y rollos

Por favor, utilice solamente las bolsas y rollo necesarios previstos. El material de estas láminas especiales para vacío es distinto que el de los rollos comunes de plástico de cocina.

Todos los rollos y bolsas de film suministrados por CASO son aptos para cocinar en bolsa (al vacío). Además, los rollos y bolsas de film pueden utilizarse para cocinar al vapor y calentar alimentos en microondas hasta 70ºC como máximo.

Asegúrese de que si se utilizan films de otros fabricantes, éstos sean aptos para microondas y para el cocinado en bolsa (al vacío).

37.5 Almacenamiento de SV1000

Guarde el aparato en un sitio plano, seguro y fuera del alcance de los niños.

HINWEIS CONSEJO

► Apague el aparato después de su uso. Así evitará gasto innecesario de energía y se garantiza su seguridad.

► Si no va a utilizar el aparato durante un periodo largo de tiempo le aconsejamos que desconecte el enchufe de la toma de red eléctrica.

38 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

38.1 Instrucciones de seguridad



Advertencia

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► Las barras selladoras pueden estar calientes después del proceso de vacío. ¡Existe peligro de fuego! Espere a que el aparato se enfríe.
- ► Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

38.2 Mantenimiento y limpieza:

Purgue el agua completamente después de cada uso con ayuda del tubo flexible de drenaje de agua, no debería quedar agua en el depósito.

Mantenga siempre limpio el filtro en la alimentación de agua del depósito. Antes y después del uso, utilice un cepillo para limpiar el aparato.

Llene exclusivamente agua limpia en el depósito y evite la presencia de objetos.

Si se rompiera una bolsa de cocción o quedara un objeto en el depósito de agua, debe limpiar el depósito. En ese caso, no deje que el agua fluya a través del orificio de drenaje. Enjuague todos los restos del depósito desde arriba. Utilice un paño o trapo suave humedecido en jabón suave o agua jabonosa para limpiar el recipiente de cualquier objeto.

Cuando limpie el aparato, nunca debe sumergirlo en agua u otros líquidos.

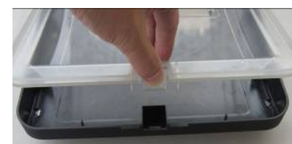
No utilice medios agresivos o disolventes para limpiar el aparato.

Nunca debe lavar el aparato en el lavavajillas.

De cuando en cuando (una vez al mes) o si una bolsa está rota, debe realizar un ciclo de limpieza de su máquina. Para ello, llene agua limpia hasta sobrepasar el nivel MÍN. Si la línea de marca está activada, agregue un limpiador suave (nunca un limpiador que genere espuma o que sea ácido). Ajuste la temperatura a 40 °C(104 °F) y deje funcionar el

aparato durante 20 minutos en ciclo de cocción normal. A continuación, purgue totalmente el agua. Si fuera preciso, repita el ciclo para limpiar a fondo el aparato.

Limpieza de la tapa: La parte transparente de la tapa puede retirarse y es apta para lavavajillas. Nunca introduzca la tapa en el lavavajillas.



39Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

39.1 Reparación de fallos

El aparato no funciona:

1. Revise el cable para comprobar si está bien fijado a la toma de alimentación.
2. Revise el cable para detectar posibles daños.
3. Compruebe si la toma de alimentación funciona conectando otro aparato.
4. Compruebe si la tecla ⏻ (tecla 1) se ilumina. Si se ilumina, asegúrese de si esta tecla ⏻ (tecla 1) se ha pulsado durante más de 1 segundo.

39.2 Problemas, causas y remedios

La pantalla digital se ilumina, aunque el aparato no arranca el programa de cocción e indica un código de error:

Código de error	Posibles causas	Solución
E001	1. El depósito está vacío	Rellene agua limpia hasta sobrepasar el nivel MÍN .
	2. Refrigerante insuficiente	Rellene agua limpia hasta sobrepasar el nivel MÍN .
	3. Coloque el aparato correctamente sobre la mesa.	Coloque el aparato sobre una superficie llana.
	4. El sistema no puede determinar si hay agua en el depósito.	Disperse un poco de sal al agua y mézclela bien.
	5. Fallo en el sistema electrónico	Contactar con el servicio de atención al cliente.

E002	1. Partículas a la salida del filtro	Limpie bien el filtro.
	2. La bolsa bloquea la entrada de agua.	Vuelva a colocar la bolsa. Utilice para la bolsa siempre el portabolsas previsto.
	3. La bolsa bloquea la salida de agua.	Vuelva a colocar la bolsa. Utilice para la bolsa siempre el portabolsas previsto.
	4. Bolsa rota y alimentos que bloquean la alimentación de agua.	Inicie el proceso de limpieza según el capítulo Mantenimiento y limpieza
	5. La suciedad se acumula en el interior del sistema de circulación del aparato.	Inicie el proceso de limpieza según el capítulo Mantenimiento y limpieza
	6. Fallo eléctrico.	Contactar con el servicio de atención al cliente.
E009	1. Fallo electrónico	Contactar con el servicio de atención al cliente.



Advertencia

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

40 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.

► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

caso GERMANY

Originele Gebruiksaanwijzing

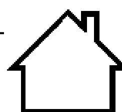
SousVide Center SV1000



Artikelnummer 1305







41Gebruiksaanwijzing

41.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw SV1000 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

41.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de SV1000 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.
De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging van het apparaat belast is.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

41.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

► Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

41.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

41.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.
Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.
Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

42 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

42.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes en voor sous vide-koken en vacumeren van zip-zakjes bestemd.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

WARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten.

Het risico draagt alleen de gebruiker.

42.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden, om zo gevaren te voorkomen.

► Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.

► Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

► Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

HINWEIS **TIP**

- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ► Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

42.3 Bronnen van gevaar

42.3.1 Verbrandingsgevaar

⚠WARNUNG **WAARSCHUWING**

Hete oppervlaktes niet aanraken.

- ► Het deksel kan tijdens het kookproces heet worden. Tijdens het kookproces kan heet water zich aan de binnenkant afzetten. Houd bij het optillen het deksel aan beide kanten vast, om verbrandingen te voorkomen.
- ► Laat het apparaat afkoelen voordat er onderdelen of de watertank worden verwijderd.

42.3.2 Brandgevaar

⚠WARNUNG **WAARSCHUWING**

Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

- ► Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:
- ► Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ► Houd het apparaat op afstand van wat voor warmtebron dan ook (gas, stroom, brander,warme kachel)

42.3.3 Gevaar door elektrische stroom



GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ► Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- ► Geen voorwerpen in de openingen van het apparaat schuiven. Bij aanraking van op spanning staande aansluitingen bestaat de kans op een elektrische schok.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in werking is, en voor de reiniging.

43Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

43.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

43.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- SV1000
- 10 zip-zakjes (20 x 23 cm)
- 10 zip-zakjes (26 x 23 cm)
- 2 roestvrijstalen rekken (voor de zakjes)
- 1 adapter voor de vacumeerslang
- 1 waterafvoerslang
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS TIP

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

43.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

43.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijdering-technische gezichtspunten en daarom recyclebaar.
Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

43.5 Plaatsen

43.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, gelijkmatige, horizontale en hittebestendige ondergrond worden geplaatst. De draagkracht van het onderstel moet het gewicht van het apparaat inclusief het water in te tank en de producten die erin worden gekookt gemakkelijk kunnen dragen.

- De SV1000 mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de SV1000 niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio’s, televisies, cassetterecorders, etc.)
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

43.6 Elektrische aansluiting

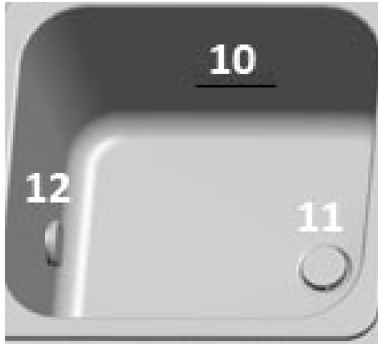
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

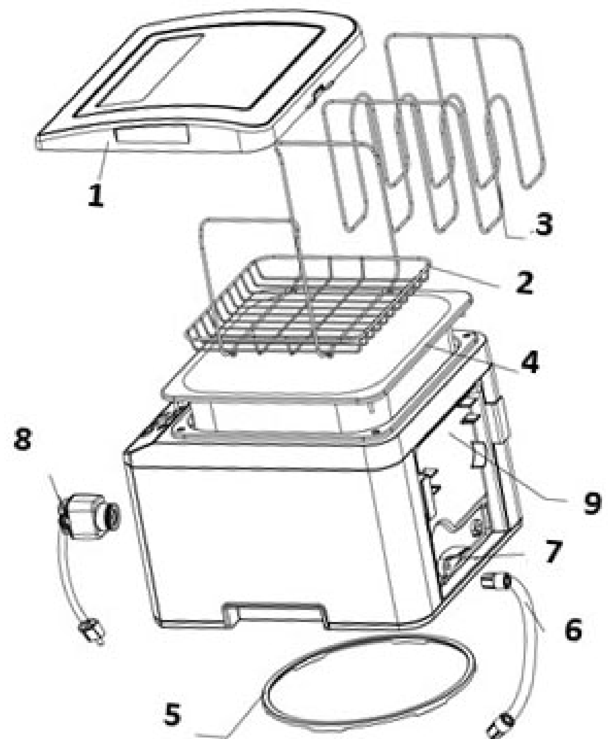
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
  De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

44 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

44.1 Algemeen overzicht





1. Deksel: Tijdens het kookproces moet het deksel altijd gesloten blijven, om de temperatuur in de tank constant te houden en de hoeveelheid waterdamp te verminderen. Na het kookproces kunt u het deksel draaien en als opvangschaal voor de zakjes gebruiken.
2. Afdruipbak (roestvrijstalen rek): Voor het gemakkelijk verwijderen van het zakje.
3. Zakhouder (roestvrijstalen rek): Gebruik deze zakhouder om meer dan één zakje met levensmiddelen gelijkmatig verticaal of horizontaal te plaatsen en daarbij een goede en gelijkmatige waterverdeling tussen alle zakjes te bereiken. Zorg ervoor, dat de zakjes tijdens het kookproces in de tank volledig zijn ondergedompeld.
4. Watertank: Ca. 9 liter capaciteit voor levensmiddelen en water (watertank altijd tot boven de minimumhoogte vullen).
5. Draaischijf: Om het apparaat te draaien, geschikt om de snoeren en de waterafvoerslang te bewaren en om de waterafvoer te ondersteunen.
6. Waterafvoerslang: Om de waterafvoer te verbinden.
7. Afvoerhendel: Openen of sluiten van de waterafvoer.
8. Vacuümadapter: Voor het vacumeren van de zip-zakjes. De adapter kan in twee delen uit elkaar worden genomen, om eventuele resten van vloeistoffen of levensmiddelen te verwijderen.
9. Spoel: Voor het bewaren van de snoeren en de waterafvoerslang
10. Minimale vulhoogte (MIN): Vul de watertank minstens tot aan de markering. De watertoevoer moet volledig zijn bedekt.
11. Waterafvoer: Het water wordt uit de watertank langs het verwarmingselement geleid.
12. Watertoevoer: Het verwarmde water wordt door de toevoer, die en drievoudig filtersysteem bevat, terug naar de watertank geleid.

Deze circulatietechniek garandeert een gelijkmatige verwarming van het water en daarmee een perfecte kooktemperatuur.

44.2 Bedieningselementen



1 Aan/uit-knop: Om het apparaat in te schakelen de ON/OFF-knop 1 seconde lang drukken; LED-display licht op.

2 Timerknop: Tijdinstelling tussen 00:00-99:00 uur. Standaardinstelling: 02:25.

3 Temperatuurregelaar: Temperatuurregelaar 30-90°C of 86-194°F. Standaardinstelling: 55°C/ 131°F.

5 Tijdinstelling: Stel in, na hoeveel uur de kooktijd moet eindigen. Het apparaat telt de resterende tijd af en begint met het kookproces. De max. instelbare tijd bedraagt 12 uur.

6 knop start/stop: Kookproces start/stopt.

7 (+/-) pijlen: Voor timer of temperatuur of einde van de tijdinstelling.

8 Vacumeerproces starten/stoppen: Vacumeerproces starten/stoppen.

44.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

45 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

45.1 Ingebruikname

1. Zorg er voor de ingebruikname van het apparaat voor, dat er zich water in de watertank bevindt. Het water moet boven de minimale stand zijn gevuld Deze markering bevindt zich aan de zijwand van de watertank. Het apparaat start niet, wanneer de waterstand onder de lijn "MIN" is; de foutcode E001 wordt getoond.
2. De stekker in het stopcontact steken.
3. De knop " 1 seconde lang indrukken, om het apparaat in te schakelen. U hoort een "klik"-geluid. Het display toont de huidige watertemperatuur in de tank.⏻

4. Het apparaat wordt ofwel op Celsius ofwel op Fahrenheit ingesteld. Om de instelling te veranderen drukt u op knop 3, om Celsius of Fahrenheit te kiezen.

45.2 Sous vide koken

Kook zacht met vacuüm. De levensmiddelen koken in hun eigen sap en worden bijzonder zacht en smakelijk.

Instellen van de kooktemperatuur:

De knop 3 een keer indrukken. Het display toont de standaardwaarde van 131ºF of 55°C en knippert. Dit betekent dat de waarde nu kan worden gewijzigd.

Met de pijltjestoetsen (+/-) kan de kooktemperatuur op de gewenste waarde worden ingesteld. Wanneer u ononderbroken op de pijltjestoets drukt kunt u de getallen sneller veranderen. Temperatuurkeuze is als volgt mogelijk: 30-90°C in stappen van 0,1°C of 86-194°F in stappen van 0,5°F.

Instellen van de kooktijd:

Om de kooktijd in te stellen, drukt u op de knop ‘’ (knop 2). Het LED-display toont de tijd en knippert. De standaardinstelling 02:25 verschijnt. Druk op de pijltjestoets (+/-) om de tijd in te stellen. Tijdkeuze is als volgt mogelijk: 00:00-99:00 uur. 🕒

Met de pijltjestoetsen (+/-) kan de kooktijd op de gewenste waarde worden ingesteld. Wanneer u langer op de pijltjestoets drukt kunt u de getallen sneller veranderen.

Wanneer de gewenste tijd is bereikt, toont het display na 5 seconden automatisch de temperatuur van de watertank aan.

Kookproces starten

Stop de vacuümverpakte levensmiddelen in de zakhouder en de afdruipbak in de bak. Zorg ervoor dat de levensmiddelen volledig zijn ondergedompeld.

Sluit vervolgens zorgvuldig het deksel.

Stel de kooktijd en de temperatuur in en druk op de knop “” (knop 6) om te beginnen met het verwarmen van het water. Er klinkt een waarschuwingssignaal wanneer de bak warm wordt. ▷

Wanneer het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u 3 alarmtonen en begint het eigenlijke kookproces. Vanaf dit moment telt de ingestelde kooktijd.

Wanneer de kooktijd is beëindigt, hoort u opnieuw een waarschuwingstoon. Het eten kan nu worden verwijderd.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

► Gevaar voor verbranding! Verwijder voorzichtig het eten

Om de verblijvende tijd tijdens het kookproces op ieder moment te controleren drukt u op de toets ‘’ (toets 2).🕒

Met uitzondering van de modus met tijdvertraging, kunt u de kooktemperatuur of kooktijd tijdens het kookproces veranderen. Volg daarvoor weer de instructies zoals beschreven in onder "Instellen van de kooktijd".

U kunt het apparaat echter ook zonder ingestelde kooktijd gebruiken. Druk op de knop ‘’ (knop 2) om het apparaat in te schakelen. Het apparaat werkt voortdurend zonder tijdelijke begrenzing, wanneer de kooktijd is ingesteld op 00:00.

Om het kookproces te stoppen of te onderbreken drukt u op de knop “” (knop 6).

Om de stroomvoorziening te onderbreken en het apparaat uit te schakelen, drukt u één seconde op de ‘’ (knop 1).

Om te controleren op welke knop u heeft gedrukt, drukt u de desbetreffende knop iets langer dan een halve seconde in.

Instelling van koken met tijdvertraging:

Wanneer het kookproces niet direct, maar na verloop van tijd moet worden gestart, stelt u eerst de gewenste temperatuur en de kooktijd zoals hierboven beschreven in.

Druk op de knop “” (knop 5) om de tijdvertraging te activeren.

Zodra de knop “” oplicht stelt u met de pijltjestoetsen (-/+) het gewenste **einde** van de kooktijd in en bevestigt dit door op de knop “” (knop 6) te drukken.

Nu lichten zowel de knop “” (knop 6) en de knop “” (knop 5) op en het apparaat begint af te tellen.

Wanneer de resterende tijd met de ingestelde kooktijd overeenkomt, licht de knop “” (knop 5) niet meer op. Het apparaat wordt warm en het kookprogramma begint.

Zodra de tijd 00:00 heeft bereikt is het kookproces beëindigt en kan het eten worden geserveerd,

Mogelijke instellingen voor de tijdvertraging van het kookproces liggen tussen 6 minuten en 12 uur.

Let erop, dat de ingestelde tijd tot maximaal 5 minuten kan zijn vertraagd, omdat de opwarmfase van het water niet wordt meegerekend.

Afhankelijk van de temperatuur van het water moet er enkele minuten langer worden gewacht.

HINWEIS TIP: E001

► Wanneer het apparaat na het inschakelen op het LED-display E001 toont, hoewel er genoeg water in de tank zit, voeg dan wat zout aan het water toe en roer het goed door.

45.3 Vacuümfunctie:





1. Druk tegen de klep aan de voorzijde van het apparaat, om het magazijn te openen en verwijder de vacuümadapter.



2. Plaats de voedingsmiddelen in een geschikt zip-zakje met vacuümventiel. Druk de vacuümadapter op het ventiel van het zakje. Druk op de knop (knop 8) om de lucht uit het zakje te zuigen.

3. Na het afdichtingsproces maakt u de vacuümadapter los. Wanneer er restanten van vloeistoffen of levensmiddelen in de vacuümadapter zijn geraakt, kunt u deze licht openen en reinigen.

4. Plaats de vacuümadapter uitsluitend weer in het magazijn.

45.4 Zakjes en rollen

Gebruik uitsluitend voor het vacumeren bestemde zakjes en rollen. Het foliemateriaal van deze speciale vacumeerfolies is anders dan het gewone vershoudfolie.

Alle door caso-germany geleverde folierollen en -zakjes zijn geschikt voor vacuüm koken (sous vide). Daarnaast kunnen folierollen en - zakjes voor het ontdooien en verwarmen in de magnetron tot maximaal 70 graden worden gebruikt.
Verzeker u ervan bij gebruik van folie van andere fabrikanten of deze ook voor magnetron en vacuümkoken (Sous Vide) geschikt zijn.

45.5 Opbergen van de SV1000:

Berg het apparaat op een vlakke en veilige plek, buiten het bereik van kinderen, op.

HINWEIS TIP

► Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.

► Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

46Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

46.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ► De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ► Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ► De sealbalk kan na het vacumeren heet zijn. Er is kans op verbrandingsgevaar! Wacht u, totdat het apparaat is afgekoeld.
- ► Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ► Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ► Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ► Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

46.2 Onderhoud en reiniging:

Laat het water na ieder gebruik met behulp van de waterafvoerslang volledig aflopen, er mag zich geen water meer in de tank bevinden.

Houd het filter van de watertoevoer in de tank altijd schoon. Reinig het apparaat voor en na het gebruik met een borstel.

Vul uitsluitend schoon water in de watertank en geen andere voorwerpen.

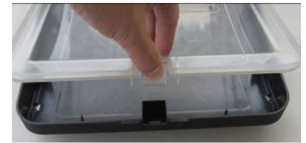
Wanneer een kookzakje openbarst of er een voorwerp in de watertank raakt, moet u de tank reinigen. Laat het water in dit geval niet door het afvoerputje lopen. Gooi de watertank van bovenaf volledig leeg. Gebruik een zachte doek of een zachte spons en mild zeepwater, om de watertank grondig te reinigen.

Dompel het apparaat tijdens de reiniging nooit in water of andere vloeistoffen.

Gebruik geen schuurmiddel of etsende chemicaliën voor de reiniging van het apparaat.

Plaats het apparaat nooit in de afwasmachine.

Van tijd tot tijd (eens per maand) of wanneer een zakje is gebarsten, moet uw machine een reinigingsgang draaien. Vul de tank met schoon water tot aan de stand "MIN", en voeg een mild schoonmaakmiddel toe (geen schuimreiniger of zuur reinigingsmiddel). Temperatuur op 40 °C(104 °F) instellen en het apparaat 20 minuten in de normale kookcyclus laten lopen. Vervolgens het water volledig laten aflopen. Indien nodig de cyclus herhalen, om het apparaat grondig te reinigen.



Reiniging van het deksel: Het transparante deel van het deksel kan worden verwijderd in in de afwasmachine worden gewassen. Stop in geen geval het hele deksel in de afwasmachine.

47Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

47.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

► Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.

► Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

47.2 Probleemoplossing

Het apparaat werkt niet:

1. Controleer of het snoer vast aan het stopcontact is aangesloten.
2. Controleer de stroomkabel op beschadigingen.
3. Controleer of het stopcontact met een ander apparaat functioneert.
4. Controleer of de knop(knop 1) oplicht. Indien ja, stel vast of u deze knop (knop 1) langer dan 1 seconden heeft ingedrukt.⏻

47.3 Storingsoorzaken en -oplossingen

Het digitale display licht op, maar het apparaat start niet met het kookprogramma en toont een foutcode:

Foutcode	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E001	1. Watertank is leeg	Vul de tank met schoon water tot aan de "MIN"-hoogte.
	2. Te weinig water	Vul de tank met schoon water tot aan de "MIN"-hoogte.
	3. Het apparaat is niet correct op de tafel geplaatst	Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen
	4. Het systeem kan niet vaststellen, of er zich water in de tank bevindt.	Strooi wat zout in het water en vermeng dit goed.
	Fout in de elektronica	Contact opnemen met de klantenservice
E002	1. Deeltjes bij het filtreren	Filter goed reinigen.
	2. Zakje blokkeert watertoevoer	Zakje a.u.b. opnieuw plaatsen. Gebruik voor het zakje altijd de geschikte zakhouder.
	3. Het zakje blokkeert de waterafvoer.	Zakje a.u.b. opnieuw plaatsen. Gebruik voor het zakje altijd de juiste zakhouder.
	4. Het zakje barst en voedingsmiddelen blokkeren de watertoevoer.	Begin het reinigingsproces zoals beschreven in het hoofdstuk onderhoud en reiniging
	5. Er hoopt zich vuil op in het circulatiesysteem van het apparaat.	Begin het reinigingsproces zoals beschreven in het hoofdstuk onderhoud en reiniging
	6. Elektronische fout	Contact opnemen met de klantenservice
E009	1. Elektronisch defect	Contact opnemen met de klantenservice

HINWEIS TIP

► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

48 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.
In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS TIP

- ► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.